

**MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR
DIRECȚIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**REȚETAR
PENTRU
PRODUSE DE
COFETĂRIE
ȘI PATISERIE**

**BUCUREȘTI
1963**

- Pagină goală -

- Pagină goală -

*Lucrarea de față a fost
intocmită în cadrul
Direcției Alimentației
Publice de un colectiv
compus din:*

BENONE LAZĂR, GHEORGHIU CONSTANTIN, MIHAI IOAN,
POPA CONSTANTIN

Au colaborat:

IAKAB ȘTEFAN și PĂVĂLAN CONSTANTIN

Au fost consultați următorii specialiști și tehnicieni cofetari
și patisieri din sectorul de alimentație publică:

BARONCEA VIRGIL, DRIFIN ILIE, IONESCU PETRE,
JIANU PETRE, VÎLCULESCU NICOLAIE

Produsele fotografiate și prezentate în lucrarea de față au
fost executate de cei mai buni lucrători din laboratoarele
de cofetărie și patiserie din Capitală: „Athenée Palace”,
„București”, T.L.C.R. I și T.L.C.R. II

MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR MULȚUMEȘTE TUTUROR TOVARĂȘILOR
CARE ȘI-AU DAT CONCURSUL LA APARIȚIA ACESTEI LUCRARI

PREFAȚĂ

Eforturile oamenilor muncii sînt îndreptate astăzi spre realizarea Directivelor celui de-al III-lea Congres al P.M.R., care a trasat programul desăvîrșirii construcției socialiste în țara noastră.

Sarcinile trasate comerțului socialist de către Directivele Congresului al III-lea privesc nemijlocit și sectorul alimentației publice, al cărui obiectiv principal constă în satisfacerea cerințelor mereu crescînde ale populației cu produse culinare și de cofetărie de bună calitate, în sortimente cît mai variate și în condițiile cele mai avantajoase.

Sarcinile de perspectivă ale sectorului de alimentație publică impun ridicarea permanentă a nivelului procesului de producție și de desfacere.

În lumina acestor sarcini, Direcția alimentației publice din Ministerul Comerțului Interior a elaborat acest rețetar pentru produse de cofetărie și patiserie, la redactarea căruia au contribuit pe lîngă tehnicienii de specialitate ai direcției noastre și un însemnat număr de maiștri coletari, patiseri și bombonieri, dintre cei mai competenți din țară.

Rețetarul pune la dispoziția laboratoarelor de producție un număr de 918 rețete, pe baza cărora se creează posibilitatea de a produce un sortiment variat și bogat de preparate, satisfăcînd astfel gustul și preferințele unui număr cît mai mare de consumatori.

Rețetele cuprinse în vechiul rețetar au fost îmbunătățite, noul rețetar conținînd un număr mărit de sortimente cu indicarea modului de preparare a rețetelor, înlesnind astfel lucrătorilor de cofetărie și patiserie și îndeosebi cadrelor tinere să-și îmbogățescă cunoștințele profesionale.

Tipărirea rețetarului de față va fi de un real folos în munca de zi cu zi a lucrătorilor din laboratoarele de cofetărie și patiserie, iar respectarea indicațiilor tehnice date va contribui la îmbunătățirea continuă a calității preparatelor de cofetărie-patiserie.

Noul rețetar are menirea de a stimula totodată inițiativa în rândul lucrătorilor cofetari și patiseri pentru crearea de noi sortimente, care să satisfacă din ce în ce mai mult preferințele și gusturile oamenilor muncii din țara noastră.

PARTEA ÎNTÎI

- LABORATORUL DE COFETĂRIE
- ORGANIZAREA PROCESULUI DE FABRICAȚIE ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE
- TERMENI TEHNICI UZUALI ȘI PROPRII FOLOSIȚI ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE
- DESPRE RESPECTAREA REGULILOR IGIENICO-SANITARE ÎN COFETĂRII ȘI LABORATOARELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE
- PRINCIPALELE ALIMENTE FOLOSITE LA PRODUSELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE
- CONȚINUTUL ALIMENTELOR ÎN SUBSTANȚE NUTRITIVE

LABORATORUL DE COFETĂRIE

Laboratorul de cofetărie cu anexele sale este locul unde lucrătorii cofetari și patiseri îmbină cunoștințele tehnice cu fantezia lor pentru obținerea unor produse cât mai atrăgătoare, mai gustoase, de calitate superioară și într-un sortiment variat. În acest sens trebuie asigurate spațiile corespunzătoare pentru fiecare loc de muncă, astfel ca organizarea procesului de fabricație pe faze după metodele cele mai înaintate ale tehnicii noi să ducă la desfășurarea activității într-o atmosferă plăcută, plină de inițiativă creatoare și la mărirea productivității muncii. Dotând laboratorul cu utilajele cele mai perfecționate se asigură o producție sporită, se elimină unele operații inutile, se economisește forța de muncă și se elimină în mare măsură oboseala lucrătorilor.

Utilajele cu care este dotat laboratorul vor trebui să fie astfel amenajate în interiorul acestuia încât să permită desfășurarea normală a activității și să ferească pe cei ce le folosesc de accidente. De aceea, se recomandă a se ține cont de toate măsurile de securitate a muncii cu ocazia instalării acestora în laborator.

În vederea asigurării unei aerisiri continue și corespunzătoare, laboratorul trebuie să fie prevăzut cu instalații de ventilație necesare.

Pardoseala laboratorului va fi făcută din materiale rezistente și care să se preteze la o cât mai ușoară curățenie. Ea va fi înclinată astfel ca în momentul curățeniei apa să se poată scurge în canalul colector.

Pereții laboratorului se vor îmbrăca cu plăci de faianță până la înălțimea de 1,75 m, iar de la această înălțime în sus pereții, precum și plafonul vor fi impermeabilizați cu soluții lavabile (vopsele ce nu permit trecerea vaporilor în pereți și ușurează spălarea acestora, fără ca umezeala să pătrundă în pereți). Vopsirea pereților se va face numai cu vopsele deschise (alb, crem, bleu pal).

Laboratorului trebuie să i se asigure de asemenea iluminatul necesar și corespunzător.

Înălțimea încăperilor laboratorului va fi de cel puțin 3,5 m, iar suprafața ferestrelor va avea minimum 1/5 din suprafața pardoselelor.

Depozitele și anexele laboratorului vor fi în apropierea acestuia pentru a se putea asigura o rapidă aprovizionare a laboratorului, fără eforturi prea mari, fără manipulări de lungă durată și greoaie.

În cazul în care spațiile laboratorului sînt situate la nivele diferite, transportul mărfurilor se va face în secțiile respective cu ajutorul macaralelor sau al lifturilor.

Coridoarele ce leagă secțiile între ele vor avea o lățime minimă de 1,5 m.

Circulația mărfurilor nu se va face pe același traseu pe care personalul trece la grupul social.

Pentru ca laboratorul de cofetărie să-și poată desfășura activitatea în cît mai bune condiții trebuie să aibă următoarele secții specializate:

- secția de patiserie-cofetărie,
- secția de foietaj,
- secția de plăcintărie,
- secția de bombonerie,
- secția foi de plăcintă și cataif,
- secția înghețală,
- secția de preparare a băuturilor răcoritoare,
- secția pentru prepararea fructelor confiate,
- biroul șefului cofetar,
- anexele.

Secțiile laboratorului vor fi dotate cu utilajul corespunzător în funcție de sarcinile ce le revin, iar amplasarea acestora se va face în raport de fluxul tehnologic, astfel:

- primirea, recepționarea, depozitarea, conservarea și livrarea materiilor prime,
- prelucrarea materiilor prime (semifabricate și fabricate),
- asamblarea semifabricatelor,
- păstrarea semifabricatelor,
- finisarea produselor,
- expedierea produselor finite.

a. **Secția patiserie și cofetărie** se compune din:

- sala de preparare,
- sala de coacere,
- sala de asamblare și finisare.

În general, dotarea fiecărei săli va fi după cum urmează:

Sala de preparare:

- mașini de bătut (roboți cofetărie),
- mașină de tablă fondant,
- mașină brueză cu trei valțuri,
- cotlon cu mai multe ochiuri,
- mașină de frământat (malaxor),
- bazin pentru spălat ouăle,
- presă de fructe,
- mașină de prăjit și rîșnit cafea,
- mașină de măcinat nuci,
- mese cu blat de marmură și de tablă,
- dulap pentru ustensile,
- rafturi corespunzătoare (de mărimea placurilor),
- rastele cu role,

- cîntar semiautomat de masă,
- tăvi de copt,
- planșete din lemn,
- lăzi căptușite pentru făină, zahăr etc.,
- dulap pentru arome,
- spălător cu două bacuri.

În această încăpere se prepară toate semipreparatele, cremele etc.

Sala de coacere:

- cuptoare cu tobe (de preferință electrice),
- dumane,
- aragaz (cu plită sau reșou),
- mese pentru lucru,
- restele, rafturi,
- tăvi de copt cu și fără margini,
- planșete din lemn,
- cîntare semiautomate de masă,
- cîntar decimal,
- spălător cu două bacuri.

Sala de coacere va fi separată de celelalte încăperi pentru a nu pătrunde căldura din aceasta în sălile de preparare și finisare.

Sala de asamblare și finisare:

- mese diferite acoperite cu tablă sau cu blat de lemn,
- masă cu blat de marmură,
- rafturi pentru produse,
- aragaz cu plită sau reșou,
- rastele cu role,
- mașină de bătut și cremat (robot universal de cofetărie),
- căzanele și chipcele de diferite mărimi,
- cîntare semiautomate de masă,
- capse pentru transportul prăjiturilor,
- dulap pentru ustensile,
- spălător cu două bacuri,
- planșete din duraluminium pentru glasat.

Această încăpere va fi situată în apropierea sălii de preparare și va fi dotată cu o cameră frigorifică formată din două încăperi. Aici se vor păstra unele materii prime ca: unt, lapte, frișcă etc., precum și semifabricate. Tot aici vor fi păstrate pentru scurt timp și produsele ce urmează a se răci, înainte de a trece la camera de expediție.

b. Secția de foietaje va fi dotată cu:

- dulap frigorifer pentru repauzarea foietajelor și păstrarea unor materii prime ce urmează a se prelucra,
- mese cu blat de lemn,
- masă cu blat de marmură,
- ladă căptușită cu tablă pentru păstrarea făinii,
- dulap pentru ustensile,
- rastele pe role pentru tăvi,
- rafturi pentru tăvi,

- mașină de tocat carne,
- mașină de frământat (malaxor),
- cântar semiautomat, de masă,
- cântar cu terezii (pentru făină),
- bazin pentru spălatul ouălor,
- spălător cu două bacuri,
- placuri din duraluminiu.

Această secție își desfășoară activitatea într-o singură încăpere. Se va alege pentru această secție camera cea mai răcoasă. Ea va fi totuși situată astfel încât să fie în apropierea sălii de coacere a secției de patiserie și cofetărie pentru a putea folosi cuptoarele acesteia.

c. Secția plăcintărie va fi dotată cu:

- cuptoare adaptate pentru producția de plăcintă,
- dulap frigorifer,
- duman necesar la dospirea aluaturilor,
- rastele cu role,
- rafturi,
- lăzi căptușite cu tablă pentru păstrarea făinii și a zahărului,
- mese cu blat de lemn,
- mese cu blat de lemn îmbrăcate în tablă,
- masă cu blat de marmură,
- planșete de lemn,
- mașină de frământat (malaxor),
- mașină de tocat carne,
- mașină de măcinat nuci,
- mașină de bătut și cremat (robot universal cofetărie),
- cotlon cu mai multe locașuri pentru cazane de diferite mărimi,
- aragaze cu reșouri,
- cântare semiautomate de masă,
- cântar decimal,
- dulap pentru arome și coloranți,
- dulap pentru ustensile,
- căzanele și chipcele de diferite mărimi,
- capse,
- sinii,
- spălător cu două bacuri.

În această secție se pregătesc toate sorturile de plăcintă precum și toate produsele specifice de patiserie.

d. Secția de bombonerie se compune și ea la rîndul ei din două săli, și anume: sala de preparare și sale de finisare.

Sala de preparare va fi dotată astfel:

- cuptoare cu tobe și duman,
- cotlon cu 3—4 locașuri,
- mașină de tablat fondant,
- robot universal de cofetărie,
- mașină brueză cu 3 valțuri,
- rastele pe role,
- aragaz cu plită sau reșou,
- mese de lucru acoperite cu tablă și cu blat de marmură,
- dulapuri pentru ustensile,

- dulap pentru arome și coloranți,
- cîntare semiautomate de masă,
- spălător cu două bacuri,
- capse de lemn cu margini (pentru turnarea, imprimarea diferitelor creme și lichioruri).

În această încăpere se pregătesc semipreparatele de bombonerie care după răcire se trec în camera de finisare.

Sala de finisare va fi dotată cu:

- dulap frigorifer,
- mese cu blat de lemn căptușite cu tablă,
- masă cu blat de marmură,
- aragaze — reșouri, reșouri electrice.
- rastele pe role pentru produsele finite,
- rafturi pentru depozitarea produselor finite și a semipreparatelor,
- dulap pentru arome și coloranți,
- dulap pentru ustensile,
- cîntare semiautomate de masă,
- căzănele, chipcele de diferite mărimi (baie de apă sau bain-marie),
- capse, placuri, planșete,
- spălător cu două bacuri.

În această sală se finisează produsele de bombonerie, se lasă să se răcească, se ambalează în capse sau cutii după caz și apoi se predau secției de expediție.

e. *Secția foi de plăcintă și cataif* va fi dotată cu:

- mașină de frământat (malaxor),
- mese cu blat de lemn, pentru porționat coca
- mese pătrate cu blat de lemn de dimensiunea $2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ m pentru întins folie de plăcintă,
- dispozitiv semisferic cu cotlon pentru uscarea pinzelor, pe care se întind foile de plăcintă,
- aparat cu sinie de aramă de formă semisferică, încălzit cu gaze sau aragaz, pe care se vor turna firele de cataif,
- sedilă pentru turnarea cataifului,
- rafturi pentru depozitarea cataifului și a foi de plăcintă,
- cîntar semiautomat de masă,
- cîntar decimal,
- cutii pentru transportul foilor de plăcintă și a cataifului,
- cutii cilindrice pentru repauzarea aluatului,
- lăzi căptușite cu tablă pentru păstrarea materiilor prime ce urmează a intra în fabricație (făină, sare),
- pinze de dimensiunea meselor ($2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ m) în numărul necesar producției laboratorului.

Această secție își desfășoară activitatea într-o singură încăpere de producție și un mic depozit. Depozitul va fi o cameră răcoroasă sau chiar un spațiu frigorifer în care se vor păstra foile de plăcintă și cataiful produs de secție.

f. Secția de înghețată a laboratorului își desfășoară activitatea în două încăperi, și anume:

Sala de preparare, va fi dotată cu:

- mese de lucru cu blat de lemn căptușit cu tablă,
- mașină universală de bătut și cremat (robot universal de cofetărie),
- coltoane pentru cazane de diferite mărimi,
- dulap pentru arome și coloranți,
- dulap pentru ustensile,
- bazin pentru spălat ouă,
- cântar semiautomat de masă,
- cântar decimal,
- rafturi pentru ustensile,
- aragaz cu mai multe ochiuri,
- spălător cu două bacuri.

Sala de finisare, va fi dotată cu:

- mașini de fabricat înghețată,
- dulap frigorifer pentru păstrarea înghețatei la temperaturi de $-14...-18^{\circ}\text{C}$,
- dulap frigorifer pentru înghețarea parfeurilor și a casatelor la o temperatură de $-18...-22^{\circ}\text{C}$ (congelatoare),
- mese de lucru,
- rafturi,
- casolete izoterme sau eluve pentru transportul înghețatei, parfeului și casatei de la secție la unitățile de desfacere.
- mașini de spart gheață,
- cântar semiautomat de masă,
- cântar decimal,
- spălător cu două bacuri.

Secția va dispune de asemenea de un depozit frigorifer unde se vor păstra unele semifabricate și fabricate ce rămân în secție mai mult timp.

g. Secția de preparare a băuturilor răcoritoare va fi dotată cu:

- aparat sau bazine pentru spălatul sticlelor,
- bazine pentru spălatul fructelor,
- presă pentru fructe,
- mașină de dozaj și imbuteliat băuturi răcoritoare,
- aragaz cu reșouri,
- mese cu blat de lemn acoperite cu tablă,
- coltoane de diferite mărimi,
- dulap pentru arome și coloranți,
- dulap pentru ustensile,
- rafturi pentru lighene,
- cazane diferite mărimi,
- cărucioare pentru transportarea lăzilor cu băuturi răcoritoare,
- cântar semiautomat de masă,
- spălător cu două bacuri,
- navete pentru sticle,
- filtre pentru suc.
- cameră frigider.

h. Secția pentru prepararea fructelor confiate va fi dotată cu:

- bazine pentru spălarea fructelor,
- coltoane pentru cazane,
- butoaie pentru păstrarea fructelor înainte de prelucrare,
- mese de lucru,
- cîntar semiautomat de masă,
- rafturi pentru depozitarea vaselor cu fructe,
- dulap pentru arome și coloranți,
- cazane,
- lăzi căptușite cu tablă pentru zahăr,
- bidoane pentru păstrarea fructelor confiate.

În afară de camera de lucru propriu-zisă, această secție va avea un depozit răcit unde se vor păstra fructele confiate.

i. Biroul șefului cofetar va fi situat în incinta laboratorului și prevăzută neapărat cu telefon.

j. Anexe. În afara secțiilor de producție laboratorul de cofetărie va trebui să fie prevăzută cu următoarele anexe:

Spălătoria de vase va fi astfel așezată în cadrul laboratorului de cofetărie încît să fie accesibilă tuturor secțiilor laboratorului, fiind dotată astfel:

- boiler pentru apă caldă,
- bazine pentru apă caldă și rece,
- rastele cu role,
- mese cu blaturi de lemn acoperite cu tablă,
- grătare de lemn.

Camera de recepționare a materiilor prime se află în imediata apropiere a depozitului laboratorului. În această încăpere se vor recepționa conform normelor în vigoare toate mărfurile permise și va avea următoarea dotare:

- cîntar decimal,
- cîntar semiautomat de masă,
- cărucioare pentru transportul mărfurilor,
- dulap pentru ustensile,
- rafturi,
- aparat pentru lampat ouă (ovoscop).

Depozitul de alimente cuprinde următoarele spații:

- pentru depozitarea făinii, zahărului etc.,
- pentru produsele grase,
- pentru depozitarea produselor lactate, a brînzeturilor, a cărnii etc.,
- pentru depozitarea fructelor confiate, a sucurilor și pulpelor de fructe,
- pentru depozitarea cepei (patiserie),
- pentru depozitarea fructelor proaspete,
- pentru păstrarea ambalajelor.

Dotarea depozitului de alimente va fi următoarea:

- dulapuri (lemn 20×20 cm) groși pe care se vor așeza sacii de zahăr, făină etc.
- rafturi pe care se așază jeleurile în borcane,

- dulap pentru esențe, arome și coloranți,
- dulapi (lemn 20×20 cm) groși pentru vase, lăzi etc.
- pompă pentru tras uleiul,
- raft pentru untură,
- grătare de lemn și rafturi pe care se vor așeza produsele lactate, brinzeturile etc.,
- rastele și rafturi de lemn pe care se vor așeza vasele cu pulpe, sucurile de fructe etc.,
- cirlige nichelate pentru carne,
- grătare de lemn așezate pe dulapi pentru ceapă, astfel încît să se permită aerisirea acestora,
- lăzi pentru fructe — se vor depozita într-o altă cameră răcoasă,
- masă cu blat de lemn acoperită cu tablă,
- masă cu blat de marmură,
- lăzi căptușite cu tablă și compartimentate,
- dulap compartimentat în cutii căptușite cu tablă pentru cacao, cafea măcinată, bicarbonat etc.,
- cîntar decimal,
- cîntar semiautomat de masă,
- greutăți diferite,
- măsuri de metal,
- măsuri mici din sticlă pentru arome și esențe,
- cărucioare pentru transport.

Camera de expediție a produselor finite este camera prin care toate produsele finite ale laboratorului se distribuie unităților de desfacere. Aici se sortează produsele după comenzi, se aranjează în capse, cutii sau pachete — după natura produselor. Dotarea sa va fi următoarea:

- mese cu blat de lemn îmbrăcate cu tablă,
- rafturi pentru depozitarea capselor, cutiilor de bomboane etc.,
- rastele pe role pentru aducerea produselor din secții,
- capse din duraluminu,
- cîntare semiautomate de masă,
- dulapuri pentru păstrarea cutiilor de bomboane și a altor ambalaje,
- spațiu frigorific amenajat cu rafturi pentru păstrarea produselor finite ușor alterabile și pretențioase pînă în momentul expedierii lor.

Grupul sanitar social este compus din mai multe încăperi și așezat astfel încît să fie aproape de secții, aproape de locul de intrare în clădire, iar folosirea sa să nu întretină fluxul circulației dintre secțiile laboratorului.

El se compune din:

- cameră pentru ajutor medical,
- cameră pentru odihna personalului,
- cameră vestiar — bărbați,
- cameră vestiar — femei,
- W.C. — bărbați,
- W.C. — femei,

- cameră cu dușuri pentru femei,
- cameră cu dușuri pentru bărbați.

Instalațiile sanitare, de ventilație și de apă caldă ale laboratorului trebuie să fie racordate la instalația centrală a clădirii.

Instalația centrală de încălzire trebuie să asigure pe lângă căldura necesară spațiilor laboratorului și apa caldă procesului de producție al laboratorului.

Instalația de ventilație trebuie să asigure pe lângă primenirea aerului din secțiile laboratorului și aerul necesar gurilor de foc din laborator.

Iluminatul laboratorului se poate realiza cu becuri sau cu tuburi fluorescente. Instalațiile de lumină trebuie astfel făcute, încât să asigure o lumină uniformă și fără oscilații în toate încăperile laboratorului.

Principalele materiale gospodărești și de întreținere folosite pentru laboratorul de cofetărie sînt:

- perile pentru spălat pe jos,
- perile speciale pentru vase și tăvi,
- bureții de sîrmă,
- perile pentru tavan și pereți,
- fărșe,
- mături,
- lăzi de gunoi cu capace (tip),
- săpun,
- sodă de rufe,
- cirpe pentru manipularea tăvilor la cuptor.

Ustensilele necesare laboratoarelor de cofetărie sînt următoarele:

- trusă completă cu diferite forme de sprîțuri, duiuri, croșete etc.,
- forme de savarine,
- țevi metalice (din tablă) pentru rulouri,
- forme de cozonaci drotate, dreptunghiulare, cilindrice,
- forme pentru șarlote,
- forme dreptunghiulare pentru parfeuri cu două capace,
- forme conice cu capace pentru casată,
- forme melon,
- pilnie pentru turnarea cremelor, lichiorurilor în forme,
- forme imprimate pentru diferite modele de bomboane (fondante, jeleuri, creme etc.),
- forme diferite pentru checuri,
- forme de frunze,
- forme diferite pentru tăiat pateuri, lînzere, gogoși, prăjituri etc.,
- cornete de pînză (poșuri) cu sprîțuri și duiuri diferite,
- palete din material plastic (pentru stringerea compozițiilor de pe vase) (sau cartoane),
- cuțite diferite: lungi cu lama lată și groasă, lungi cu lama lată subțire, mici cu vârful ascuțit, mici cu lama dințată, mari cu lama dințată, cuțite pentru curățat fructe,
- spacluri diferite mărimi (sistre),
- tăvi de diferite mărimi, cu și fără margini,
- tăvi inoxidabile pentru sarailie, baclava, plăcintă,

- tăvi speciale pentru indiene și cataif,
- cercuri și rame pentru blaturi și torturi de diferite mărimi,
- pulverizatoare pentru formele de savarine,
- placuri din lemn și duraluminu,
- teluri, de diferite mărimi (manuale și mecanice),
- palete metalice pentru roboturi,
- grătare din sirmă cositorită groasă pe care să se așeze produsele, după siropare și glasare, precum și fructele confiate ca să se scurgă de sirop,
- site diferite (de mătase, de păr, rare, dese),
- răzători,
- spumiere diferite,
- perii cu coadă,
- capse pentru transportul produselor, care vor fi astfel construite încît să se poată suprapune fără a se risca strivirea produselor,
- merdenele,
- lopețele de lemn,
- linguri,
- planșete,
- linii gradate pentru însemnarea mărimii la diferite prăjituri,
- rame de lemn dreptunghiulare pentru tăierea blaturilor,
- rame de lemn pentru pregătirea plăcintei cu cremă,
- vase mici cu coadă (chipcele) de diferite mărimi,
- cazane de diferite mărimi,
- ligheane de diferite mărimi, emailate și din aluminiu (pentru fructe confiate),
- ventilatoare mobile,
- suporturi pentru cazane din țeavă trasă,
- aparate de control și măsurat (termometre zaharometre etc.).

ORGANIZAREA PROCESULUI DE FABRICAȚIE ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE

Sarcina principală în organizarea locului de muncă este aceea de a crea condiții de muncă cât mai bune folosind tehnica cea mai înaintată și asigurând creșterea productivității muncii.

Inventarul și utilajele laboratorului precum și ustensilele de lucru trebuie astfel dispuse în cadrul încăperilor laboratorului încât să fie aproape de locurile de muncă și la îndemâna fiecărui lucrător cofetar, evitându-se astfel orice efort de prisos, orice pierdere de timp etc.

Materiile prime vor fi pregătite din timp, utilajele vor fi în stare de funcțiune în momentul începerii lucrului. Ustensilele vor fi curate, în bună stare și în raport cu numărul lucrătorilor și munca acestora, evitându-se astfel așteptările și eventualele accidente. Orele repartizate procesului de producție vor fi folosite în exclusivitate numai în acest scop.

Materiile prime se vor primi de către cofetarul șef, în cantitățile necesare producției zilei și de bună calitate.

Tot personalul secțiilor trebuie să știe să minuiască cîntarele și obiectele de măsurat, fiecare secție fiind dotată cu cîntare semiautomate de masă și măsuri pentru lichide.

Cofetarul șef repartizează apoi materiile prime secțiilor laboratorului în cantitățile necesare pentru realizarea sarcinilor de producție ale zilei respective.

Cofetarul șef va avea grijă să repartizeze lucrătorii cofetari pe secții și specialități, astfel încât să se asigure un flux continuu a producției. În acest scop el va întocmi grafice de lucru pe secții, va alcătui echipele și brigăzile de lucru, pe schimburi pentru fiecare secție în parte. Personalul laboratorului este obligat a respecta aceste grafice și a se prezenta la locul de muncă în schimbul, brigada, echipa în care a fost repartizat, la ora stabilită pentru începerea lucrului.

După primirea materiilor prime, secțiile își încep activitatea de producție după specificul muncii.

Prelucrarea fructelor. Fructele se spală și se curăță cu atenție înainte de a trece la operațiunile de confiere sau pulpare, sau de a fi folosite în producție.

Secția de fructe confiate trebuie să confieze toate sorturile de fructe necesare laboratoarelor, în raport cu apariția lor.

În vederea obținerii unei calități superioare, fructele se vor confia după procedeele descrise la rețetele respective și numai din fructe de calitate superioară selectionate. După spălare și curățire unele fructe care necesită se vor opări, împărțindu-se în șarje mai mici deoarece în acest fel fructele se vor pătrunde uniform, evitându-se sfărîmarea unora dintre ele. După fiecare lot sau șarje de fructe confiate, se va încheia un proces verbal, înscrindându-se rezultatul prelucrării fructelor, dat fiind faptul că rețetele din rețetar sînt orientative.

Prepararea semifabricatelor. Faza cea mai importantă din tot procesul de producție în laboratoarele de cofetărie este prepararea semifabricatelor. Calitatea semifabricatelor are o influență hotărîtoare asupra produselor finite. De aceea șeful laboratorului va avea în vedere la alcătuirea brigăzilor, ca în această secție să lucreze cofetari bine pregătiți și cu o înaltă calificare. Semifabricatele se pregătesc de pe o zi pe alta, deci cu 24 ore înainte de a fi ansamblate și finisate. Materialele prime folosite trebuie să fie de cea mai bună calitate. Făina se va cerne în mod obligatoriu. Ouăle se vor spăla înainte de a fi introduse în fabricație, se vor sparge separat în vase mici pentru a se evita amestecarea diferitelor sorturi de ouă.

Blaturile: formează principala grupă a semifabricatelor. Compoziția acestora se va pregăti cu grijă, iar turnarea se va face în rame, tăvi, dinainte pregătite și după mărimile necesare (ramă pentru 25 buc. ouă, 36 buc. ouă etc.). De asemenea toate celelalte semifabricate ca: foi „Doboș”, foi „Richard”, coji indiene etc. se vor pregăti în tăvi cu și fără margini și de mărimi corespunzătoare.

O grijă deosebită se va acorda la coacerea acestor produse pentru a se evita arderea sau scoaterea lor din cuptor înainte de termen.

Fondantul: pentru a fi de calitate superioară trebuie să se acorde o atenție deosebită fierberii siropului (spumîndu-se la timp și la începutul fierberii să se spele cu apă rece marginile interioare ale vasului în care se fierbe), pentru a se evita depunerea cristalelor de zahăr pe marginea vasului. Tablarea fondantului, care este în funcție de turația mașinii de tablat să se facă de așa manieră încît să se evite masarea zahărului fier pus la tablat, în special la fondantul fără glucoză.

Cremele: se prepară separat, fiecare sort în parte, după indicațiile date în rețetar la fiecare rețetă. Unele creme cum sînt de exemplu: crema de lapte folosită la plăcinta cu cremă, la ecler, choix a la creme, crema diplomat etc. se vor pregăti în ziua expedierii acestor produse și nu cu 24 de ore înainte, așa cum se procedează cu celelalte creme.

Siropurile: se prepară în cantitățile necesare producției zilei respective, dat fiind faptul că acestea se acidulează ușor, în special în sezonul calduros. În mod obligatoriu siropul se va fierbe.

Baroturile: pregătite cu grijă contribuie la ornarea și decorarea produselor. De aceea trebuie colorate cu gust și lucrate în mărime uniformă.

Asamblarea semifabricatelor. Asamblarea semifabricatelor diferă de la produs la produs, ea trebuie să fie făcută în conformitate cu indica-

țiile date la' fiecare rețetă, respectându-se formatul, mărimea, grosimea, lățimea etc.

În momentul asamblării produselor se va avea în vedere ca să se păstreze proporțiile dintre cantitățile componente ale produsului finit: baroturi, cremă, fructe confiate etc.

Semipreparatele o dată asamblate se pun la rece — în frigider — de unde vor fi luate pentru finisare.

Finisarea produselor. Operațiile de finisare ale fiecărui sortiment implică o serie de operații migăloase și cer o înaltă calificare.

Lucrătorii care finisează produsele pe lângă cunoștințele profesionale trebuie să aibă dezvoltate simțurile proporției și esteticului. O atenție deosebită se va acorda ornării, decorării și glazurii produselor. Încălzirea fondantului pentru finisat, precum și colorarea sa se va face cu mare atenție fiind factorul ce determină în mare măsură aspectul produselor. Decorarea produselor trebuie făcută cu multă pricepere, astfel ca să atragă pe consumatori, să-i determine să consume produse cu multă plăcere.

Modelarea unor sortimente trebuie făcută cu atenție astfel ca după finisare să aibă aspect atrăgător și plăcut.

Finisarea produselor cu frișcă se va face cu puțin timp înainte de darea lor în unități pentru a avea un aspect cât mai plăcut. Ele vor fi finisate în cantități mici, deoarece este indicat ca unitățile să fie aprovizionate de mai multe ori pe zi cu astfel de produse, astfel ca servirea lor să se facă în stare proaspătă. Umplerea și ornarea se pot face și în unitățile de desfacere care au condiții.

Este recomandabil ca pregătirea și finisarea produselor de înghețată, casată și băuturi răcoritoare să se facă chiar în ziua consumării lor.

Fursecurile și plăciturile fiind solicitate de consumatori, se recomandă a se pregăti în sortimente cât mai variate, cu multă atenție în diferite forme mici și cu aspect plăcut.

Produsele finite se țin în camere reci (frigider) până în momentul trecerii lor în secția de expediție. Fac excepție produsele de cocărie, foitajele, fursecurile și unele sortimente de bomboane.

Eliberarea produselor către secția de expediție se face numai după ce ele au fost controlate de către brigada de calitate și admise de a fi date în consum. Predarea produselor la secția de expediție se va face numai în prezența șefului de laborator și a șefului de secție, iar produsele necorespunzătoare se vor restitui secției ce le-a executat.

Îngrijirea spațiilor frigorifice se face de către personal calificat (frigotehniști) în conformitate cu instrucțiunile primite pentru fiecare utilaj frigorific. La sfârșitul fiecărei zile de lucru, spațiile frigorifice se curăță și se lasă în perfectă ordine. Răcitoarele, frigiderule se spală în fiecare zi în interior cu apă, iar exteriorul se șterge cu o cârpă udă. Periodic se va îndepărta gheața produsă și depusă pe instalații, deoarece aceasta micșorează puterea de răcire a spațiului respectiv.

Circulația în spațiile frigorifice va fi cât mai redusă pentru a se păstra o temperatură scăzută utilă produselor.

Primirea și executarea comenzilor. Primirea comenzilor de la responsabili de unități se face de către șeful de laborator. Comenzile pot fi transmise acestuia telefonic sau prin notă de comandă scrisă, prin expeditorii ce duc produsele la unități.

În raport de comenzile primite șeful de laborator întocmește situația de producție a laboratorului și stabilește materiile prime ce urmează a fi primite de la magazie.

Responsabilii de unități vor studia în permanență cererea de consum, aceasta constituind factorul determinant în orientarea producției laboratoarelor de cofetărie-pâtiserie.

Aprecierile consumatorilor asupra produselor pot fi constatate prin:

- convorbiri directe cu consumatorii asupra produselor,
- expoziții cu vânzare.

Este recomandabil ca unitățile de cofetărie să pună la dispoziția consumatorilor un album în cuprinsul căruia să se găsească ilustrate toate sortimentele de torturi și alte produse de specialitate, ușurând în felul acesta alegerea sortimentului preferat.

Ambalajele au un rol hotărâtor în desfacerea produselor și preparatelor de cofetărie, ele contribuind în mare măsură la sporirea realizărilor laboratoarelor și unităților de cofetărie.

Astfel:

— torturile vor fi așezate pe dantele, apoi pe cartoane și numai după aceea în capse,

— prăjiturile, produsele de bombonerie, specialitățile de ciocolată mai întinse vor fi puse în chese și numai după aceea se pun în capse sau cutii;

— nugaua va fi preambalată în celofan;

— fursecurile se vor aranja pe sorturi în capse sau cutii capitonate cu hirtie albă (mai multe sortimente într-un caps);

— casatele și parfeurile vor fi ambalate în hirtie pergament și după caz și în staniol etc.

TERMENI TEHNICI UZUALI ȘI PROPRII FOLOSIȚI ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE

<i>Aparel</i>	Cremă fină rezultată în urma fierberii unei compoziții de zahăr, ouă, lapte, unt și aromatizanți.
<i>Beteală</i>	Zahăr topit sau fiert tras în fire subțiri mătăsoase cu ajutorul unei lopeți.
<i>Brueză</i>	Moară cu două sau trei valțuri cu ajutorul căreia se alifiază și se zdrobesc: miezul de nuci, alunele turcești, arahidele, precum și compozițiile de marțipan și de pralină. Această operație se mai numește și rafinare.
<i>Barfeș</i>	Perle cu coadă cu ajutorul căreia se curăță mesele din laborator.
<i>Bale de apă (bain-marie)</i>	Sistem de încălzire cu apă a diferitelor glazuri cu ajutorul unui vas cu fund dublu.
<i>A bate</i>	A spuma.
<i>Barot</i>	Produs rezultat din tăierea alunelor, arahidelor, mărunț în fire subțiri, precum și a ciocolatei și a fondantului tăiat mărunț și trecute printr-o sită sau ciur.
<i>A barota, barotat</i>	Îmbrăcarea prăjiturilor și a torturilor pe suprafață și pe margini cu barot.
<i>Blat</i>	Amestec de ouă spumate cu zahăr și făină și copt la cuptor (pandispan).
<i>Chipcea</i>	Vas mic în formă rotundă cu coadă și fund bombat.
<i>Croșetă</i>	Ștrmă lungă de 20 cm răsucită în spirală. La capăt se termină în 2—4 brațe în formă de furculiță sau în formă de inel.
<i>A crema</i>	A amesteca o compoziție până ce devine omogenă și alifioasă.
<i>Coardă</i>	După glasarea bomboanelor fondante pe suprafața fiecărei bomboane se face un mic decor din fondant de forma unei spirale. Această șuviță se mai numește și coardă. Asemenea spirale se mai pot face și la decorarea unor sortimente de fursecuri și prăjituri. În acest caz acest decor se execută cu ajutorul unui cornet de hirtie.

<i>Capse</i>	Cutii dreptunghiulare din duraluminu sau lemn în care se împachetează produsele de cofetărie și se transportă la unități.
<i>Cornet</i>	Hîrtie pergament răsucită în formă conică. Cu ajutorul lui se decorează prăjiturile, fursecurile, bomboanele.
<i>Congelare</i>	Înghețarea unor produse de cofetărie (parfeu, casată) sub temperatura de -30°C .
<i>A confia Duman</i>	A prelucra fructele cu zahăr în vederea conservării lor. Spațiu cald situat între sau lângă cuptoare folosit la creșterea diferitelor aluaturi.
<i>Dul</i>	Piesă mică conică executată din tablă. Se folosește pentru turnarea diferitelor compoziții în forme.
<i>A dresa</i>	A modela sau a da diferite forme bomboanelor sau prăjiturilor înainte de finisare.
<i>Drăgan</i>	Amestec de zahăr farin, albuș de ou și gelatină alimentară folosită pentru executarea unor piese din zahăr.
<i>Echison</i>	Carte de vizită executată din Drăgan sau foi Doboș pe care se fac diferite inscripții în diferite ocazii (sărbători, onomastici etc.). Se folosesc în special la ornarea torturilor.
<i>A finisa</i>	A da aspectul definitiv produselor de cofetărie-patiserie-bombonerie.
<i>Fileuri</i>	Migdale albe, arahide sau miez de nucă tăiate în şuvița subțiri.
<i>A fasona</i>	A îndrepta și a nivela unele semifabricate cu ajutorul cuțitului sau răzătoareii.
<i>Fondant</i>	Glazură preparată din zahăr, apă, cu și fără glucoză, prin fierbere și tablare.
<i>Garnitură</i>	Decorarea diferitelor sortimente de prăjituri. — torturi — bomboane cu cremă, fructe confiate sau flori din zahăr.
<i>A grila</i>	A topi zahărul în stare naturală pînă la culoarea galbenă-brună, folosindu-se după nevoie.
<i>A glasa</i>	A acoperi diferite prăjituri sau torturi cu un strat de fondant sau ciocolată.
<i>Imprimeuri</i>	Diferite forme de metal sau ipsos prinse sau lipite pe o linie cu ajutorul cărora se pot imprima în amidon diferite forme de bomboane (frunze, stelute etc.) de jeleuri, de creme etc.
<i>A lisa</i>	A introduce fructele confiate în siropul fierț la probă.
<i>Merdenea</i>	Unealtă de lemn din esență tare cu mînere la capete, se folosește la întinsul aluaturilor.
<i>A mula</i>	A căptuși diferitele forme (figuri) de tablă, ipsos, chese, cu ciocolată, Drăgan, zahăr griat etc.
<i>Macaron</i>	Este o compoziție rezultată din miez de nucă, alune, migdale, zahăr, albuș de ou cu adaos de făină.
<i>Malaxor</i>	Mașină cu braț, acționat electric, cu ajutorul căruia se frămîntă aluaturile.

<i>A masa</i>	Fondantul încălzit la temperatură înaltă își pierde calitățile sale. După răcire constatăm că în el se găsesc niște granule mici de zahăr (ca nisipul). Această operație se numește masare.
<i>Nugatînă</i>	Amestec de zahăr griat stins cu lapte cu adaos de miez de nucă, vanilină pură și unt.
<i>Nugat</i>	Amestec de zahăr, glucoză, albuș de ouă, miez de nucă, fructe, alune etc. cu adaos de vanilină pură.
<i>Poș</i>	Cornet conic confecționat dintr-o pinză deasă (nanghin). La capătul îngust are un orificiu unde i se poate atașa un dui sau un sprîț, după nevoie. Se folosește pentru turnarea diferitelor compoziții în forme și pentru ornarea diferitelor produse cu cremă.
<i>Pasoar</i>	Aparat sau ustensilă pentru stors. Se pasează cu ajutorul său fructele proaspete sau fierle.
<i>Placuri</i>	Planșete din lemn sau metal fără margini.
<i>Paletă</i>	Unealtă din metal sau lemn cu ajutorul căreia se amestecă unele creme și înghețate.
<i>Probă</i>	Operația prin care se constată cînd un preparat este gata pentru a intra în fabricație (vizual și prin palpare)
<i>Pat</i>	Amestec fiert de zahăr, glucoză și apă cu adaos de făină de nucă.
<i>Pulpă</i>	Fructe fierle date prin pasoar cu adaos de zahăr (cu și fără glucoză) și coloranți alimentari.
<i>A rafina</i>	Trecerea unor compoziții prin mașina cu valțuri în scopul omogenizării și finisării lor.
<i>Rastel</i>	Raft mobil pe role folosit pentru păstrarea și transportarea capselor și a tăvilor.
<i>Robot</i>	Mașină acționată electric cu ajutorul căruia se execută o serie de operații în procesul de producție (exemplu: spumare, cremare, frământare, rășnire etc.).
<i>Sinie</i>	Tavă rotundă de aramă cu margini mici folosită la producția de plăcintă cu brînză și carne.
<i>Sedilă</i>	Dispozitiv tronconic cu orificii la partea inferioară. Se folosește la turnarea firelor de cataif.
<i>Sistră</i>	Ustensilă asemănătoare spaclului, cu lama lată metalică și mînerul de lemn.
<i>Sprîț</i>	Ustensilă de metal de formă conică și crestată la partea inferioară în diferite forme. Se folosește la ornarea prăjiturilor, torturilor etc.
<i>Spumieră</i>	Lingură metalică plată, emailată cu găurele și coadă lungă. Se folosește la curățirea impurităților de pe siropuri și la tramparea diferitelor produse de cofetărie-patiserie.
<i>A sangla</i>	A zdrobi și aranja gheața în amestec cu sare, în scopul păstrării la rece a produselor de înghețată parfieu și casată.
<i>A turna</i>	A porționa diferite compoziții de preparate de cofetărie cu ajutorul unui poș.

<i>A tabla</i>	A amesteca zahărul invertit până la omogenizare.
<i>Tanc</i>	Vas cu pereți dubli și izolație în care se păstrează înghețata în unități.
<i>A trage</i>	Acoperirea bomboanelor cu ciocolată cuvertură, fondant, zahăr, precum și prelucrarea caramelajului la cui și a florilor din zahăr.
<i>A trampa</i>	Însiroparea diferitelor semipreparate.
<i>Trusă</i>	Cutie de lemn sau metalică ce conține diferite ustensile necesare lucrătorilor cofetari în procesul de producție (duiuri, șprițuri, forme de tăiat, croșete).
<i>Zaharisi</i>	Transformarea zahărului topit în cristale.
<i>Șerbetleră</i>	Vas de porțelan sau metal în care se conservă înghețata.

DESPRE RESPECTAREA REGULILOR IGIENICO-SANITARE ÎN COFETĂRII ȘI LABORATOARELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE

Respectarea strictă a regulilor igienico-sanitare în timpul prelucrării produselor alimentare are o mare importanță. Nerespectarea acestor reguli poate să ducă la alterarea produselor alimentare și să constituie un pericol pentru consumatori.

Alimentele infectate de microbi patogeni pot fi cauza unor grave îmbolnăviri ale omului. Aceste îmbolnăviri se numesc *infecții alimentare*. Îmbolnăvirile infecțioase se produc atunci când un microb patogen pătrunde în organismul omenesc și găsește un teren favorabil pentru dezvoltare. Prin alimente pot să pătrundă diverși asemenea agenți patogeni care provoacă îmbolnăvirea diferitelor organe ale corpului omenesc. Produsele alimentare pot să conțină diferite amestecuri vătămătoare și toxice care de asemenea provoacă îmbolnăviri și intoxicații. Proveniența acestor amestecuri este diferită. Dacă cerealele nu au fost bine curățate, produsele alimentare preparate din aceste cereale conțin câteodată amestecuri otrăvitoare: neghina, cornul de secară etc.

Folosirea ouălor în laboratoarele de cofetărie trebuie făcută cu grijă, așa cum se arată în capitolul respectiv („Ouăle”).

În cazul când alimentele se prepară în vase prost cositorite pot să pătrundă în mâncăruri sărurile metalelor grele: săruri de cupru, de plumb și de zinc. De exemplu, la prepararea și păstrarea alimentelor care conțin acizi (compoturi, marmelade, smântină, varză acră) în vase cositorite ar putea să pătrundă în ele oxid de zinc, care este o substanță toxică. În apă curată cositorul nu se dizolvă. Vasele cositorite este permisă numai pentru fierberea apei și pentru păstrarea apei. Arama poate să pătrundă în alimentele preparate sau păstrate în vase de aramă, prost cositorite.

Prepararea alimentelor trebuie făcută cu mare băgare de seamă, verificarea minuțioasă a utilajului, a inventarului și veselei, spălatul obligatoriu al fructelor și legumelor, interzicerea întrebuințării unor substanțe toxice pentru stîrpirea rozătoarelor, toate acestea apără pe consumator de eventuale intoxicații alimentare.

La recepționarea produselor în laborator trebuie să se acorde o mare atenție curățeniei ambalajului; ambalajul deschis sau deteriorat duce la murdărirea produselor. Deschiderea ambalajului (butoaielor, lăzilor) se face numai după ce capacul a fost curățat, căci altfel murdăria ar putea să pătrundă în alimente. Alimentele se cîntăresc cu cîntare curate. Nu se admite cîntărirea cu același cîntar a produselor în ambalaj, butoaie, lăzi, saci, apoi a produselor fără ambalaj: unt, făină, zahăr. Cînd se cîntăresc produsele alimentare neambalate se așterne pe cîntar o mușama curată. Ambalajul în care se primesc produsele din magazie (lăzi, vase) nu se așază pe dușumea. Pentru păstrarea pe termen scurt a ambalajului și pentru așezarea lui pe mese, se fac suporturi speciale. Este important de a se avea la dispoziție ambalaje speciale pentru aceleași produse (pentru zahăr, făină, unt, fructe etc.). Rezervele produselor ușor alterabile nu vor sta în secție mai mult de o jumătate de oră. Aceste produse se păstrează sub tifon sau site. Produsele necesare pentru întreaga zi se țin în camere frigorifere sau în vase cu gheață. Pe gheață se așterne o mușama pentru ca produsele să nu se atingă de gheață.

Înainte de prelucrare, calitatea produselor este verificată pe cale organoleptică. Calitatea produselor se apreciază foarte des după aspectul exterior, după culoare, gust și miros. Produsele de calitate inferioară trebuie înlăturate imediat. La prelucrarea produselor alimentare se va acorda o atenție deosebită diferitelor alimente: ouă, margarină, unt, făină etc., care dau temei să se presupună că nu sînt proaspete. Se întîmplă adeseori că întreaga cantitate de produse alimentare este bună și totuși unele părți necesită o curățire suplimentară, o prelucrare mai minuțioasă.

Înainte de începerea lucrului trebuie să se verifice curățenia locului de muncă, a meselor, instrumentelor, mașinilor etc. Lipsurile descoperite trebuie înlăturate imediat. În timpul muncii, atenția trebuie să fie deosebită, căutîndu-se a nu murdări locul de muncă sau îmbrăcămintea de protecție. Deșeurile utile se strîng într-o ladă separat, pentru a fi întrebuințate ulterior. Resturile și părțile necomestibile se îndepărtează imediat, neadmițîndu-se îngrămădirea lor. Întregul proces de producție trebuie organizat în așa fel, ca prima prelucrare a alimentelor (curățirea legumelor, fructelor, spargerea ouălor, cernerea făinii etc.) să fie separată de cea de-a doua.

Înainte de prelucrarea produselor alimentare, se verifică minuțios starea vaselor (cazanelor, crătițelor, oalelor etc.) pentru a constata dacă sînt curate și bine cositorite. Respectarea condițiilor de prelucrare a alimentelor are o mare importanță din punct de vedere profilactic și face ca mîncările să fie mai gustoase și mai ușor asimilabile. Un aliment fiert sau prăjit insuficient poate să fie cauza unor îmbolnăviri. O bună prelucrare termică a alimentelor omoară microbii și distruge toxinele.

Regulile sanitare cer ca salariații din unitățile de alimentație publică să fie supuși, la anumite intervale, unui examen medical obligatoriu, să fie cercetați dacă nu cumva sînt purtători de microbi sau bacterii, să fie vaccinați. Lucrătorii din laboratoare și cofetării trebuie să vegheze cu atenție asupra igienei lor individuale: să se folosească de dulapuri in-

dividuale, îmbrăcămintea lor de protecție să fie curată, să se spele pe mâini cu săpun, să-și taie unghiile. La angajare și apoi la anumite intervale stabilite de către organele sanitare, tot personalul care lucrează în unitățile de alimentație publică trebuie să-și facă analizele cerute. Scopul examenului medical este de a identifica pe cei bolnavi de boli infecțioase și care prezintă un pericol în sensul că ar putea să contamineze produsele alimentare. Pentru fiecare salariat se întocmește o fișă sau un caiet, unde se trec rezultatele examenelor medicale. Carnetul se păstrează la biroul unității de alimentație publică sau la șeful laboratorului.

Curățenia perfectă a mâinilor are o deosebită importanță pentru păstrarea alimentelor în condiții igienice. Trebuie avut în vedere că în laboratoare, mai multe operații în legătură cu prepararea și servirea produselor de cofetărie, se fac cu mina. Unghiile să fie tăiate scurt și de sub unghii să fie îndepărtată murdăria, care poate să conțină microorganisme sau ouăle lor, spălarea mâinilor se va face de câte ori va fi nevoie.

Regulile de igienă individuală vor fi strict respectate de toți lucrătorii unităților de alimentație publică. Tot ce ar putea duce la infectarea produselor alimentare trebuie să fie înlăturat din producție. Fumatul în timpul producției este interzis, deoarece resturile de țigări, chibrituri și scrum ar putea să cadă în produse. Nu se admite ca lucrătorii laboratoarelor de cofetărie și patiserie, să ia masa în încăperile de producție. Intrarea în încăperile rezervate producției fără haine de protecție este interzisă.

PRINCIPALELE ALIMENTE FOLOSITE LA PRODUSELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE

Pentru desfășurarea unei activități normale omul are nevoie de o hrană substanțială pentru a-și recupera energia consumată.

Această reînnoire se obține printr-o hrănire cu substanțe necesare ca: albumine, grăsimi, hidrocarburi, substanțe minerale, apă, vitamine, fermenți.

Produsele de cofetărie pot fi considerate „concentrate alimentare de calitate superioară”, deoarece materiile prime și semifabricatele folosite pentru producerea lor conțin cantități suficiente de substanțe nutritive.

Sub acest aspect vom descrie unele din aceste alimente cu derivatele lor, care sînt folosite pentru obținerea produselor de cofetărie și patiserie

A. LAPTELE ȘI DERIVATELE SALE

Laptele este un aliment de origine animală, care conține importante substanțe necesare organismului omenesc. Pentru acest motiv el se consideră a fi un aliment complet, deoarece are o mare valoare nutritivă și se asimilează ușor. Are în compoziția sa substanțe necesare creșterii, regenerării și reproducerii: apă, grăsimi ușor digestibile, zaharuri, substanțe minerale (calciu, fosfor), vitamine și fermenți.

Laptele se caracterizează prin culoare albă cu nuanță gălbuie, miros și gust plăcut, specific de lapte proaspăt. Trebuie să conțină grăsimi cel puțin 3,2%.

Laptele fiind un mediu bun pentru microorganisme se poate altera. Pentru aceasta el trebuie ferit prin sterilizare sau pasteurizare.

Laptele pasteurizat este produsul care se obține din lapte integral, de bună calitate, supus un anumit timp acțiunii căldurii, în aparate speciale de pasteurizare, în vederea distrugerii formelor vegetative ale microorganismelor.

De asemenea el trebuie păstrat în camere și dulapuri frigorifere.

Metodele folosite pe scară industrială de păstrare a laptelui sînt condensarea și uscarea.

Laptele condensat este un lapte supus evaporării și sterilizării.

Laptele praf sau uscat se obține din laptele integral pasteurizat, concentrat și uscat în aparate speciale. El se ambalează în saci sau pungi din material plastic, iar atunci când se scot cantități din pungile trebuie perfect închise, deoarece contactul cu aerul umed îl degradează.

Laptele se întrebuințează în laboratoare la prepararea diferitelor creme, aluaturi, înghețate etc.

Frișca. Frișca se obține fie prin decantarea, separarea lentă a grăsimii din lapte care se ridică deasupra, fie prin centrifugare din laptele dulce sau pasteurizat cu ajutorul separatoarelor.

Are o valoare mare nutritivă, fiind bogată în grăsimi.

Frișca care se întrebuințează în laboratoarele de cofetărie și patiserie este stabilită prin ordinul M.C.I. nr. 11058/1960 la 32% procente de grăsimi.

Păstrarea ei se face la temperatură scăzută între 0 și 5°C sau direct la gheață.

Brânzeturile. Brânza este un produs alimentar obținut din lapte integral, lapte smântinit, prin cuagularea substanțelor albuminoide din el cu ajutorul fermenților selecționați, sau cu cheag.

În funcție de laptele folosit pentru producerea ei, brânza de vacă sau de oi, poate fi grasă sau slabă.

Valoarea nutritivă a brânzei este foarte mare, deoarece conține foarte multe substanțe hrănitoare. Cu cât conținutul de apă este mai mic, cu atât conținutul de substanțe proteice și grăsimi este mai mare.

Brânza se asimilează în proporție de 95% și este mai ușor digerabilă când este topită.

Brânzeturile care se folosesc în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt telemeaua și brânza de vacă.

Brânza telemea. Se prepară din lapte de vacă, din lapte de oaie sau din amestec de lapte de oaie cu lapte de vacă, de bivoliță sau de capră.

Se caracterizează prin culoarea albă sau albă-gălbuie, consistență untoasă, rupîndu-se ușor fără a fi sfărâmicioasă.

Se folosește în laboratoarele de patiserie și cofetărie la: pateuri, plăcintă, merdenele, triangle etc.

Brânza de vacă. Se prepară din lapte de vacă și prezintă următoarele caracteristici: culoare albă-gălbuie, consistență moale, cu gust și miros plăcut, caracteristic de fermentație lactică.

Se folosește în laboratoarele de cofetărie și patiserie la: cozonac cu brînză, plăcintă din foietaj și din foi, brînzoalce etc.

B. OUĂLE

Ouăle au o valoare nutritivă foarte mare și constituie un aliment de bază pentru om, deoarece conțin bogate substanțe proteice, fier și în special colină, o substanță care are un rol important în reglarea combinațiilor chimice din organism dintre glucide și lipide (zaharoase și grăsimi).

Oul se compune din trei părți principale: coajă, albuș și gălbenuș.

Coaja oului este formată în mare parte din carbonat de calciu 94%, carbonat de magneziu, fosfați etc.

Albușul este un lichid de o consistență viscoasă, gelatinoasă, de culoare albă-gălbuie. Albușul conține substanțe azotoase (proteice) ca: ovalbumina, ovoglobulina etc., glucide și substanțe minerale ca: clor, potasiu, sulf, fier, fosfor etc.

Prin încălzire albușul se coagulează, devenind tare și de culoare albicioasă.

Gălbenușul este o emulsie densă, de culoare galbenă-portocalie, a cărei compoziție diferă complet de cea a albușului. În gălbenuș se găsesc: substanțe proteice 18 g %, lipide sau substanțe grase (32—36% din gălbenuș), fermenți (majoritatea se găsesc în gălbenuș), vitamine A+D, B1, PP și E (lipsește vitamina C). De asemenea, gălbenușul nu conține glucide (zaharoase), conține însă cantități apreciabile de substanțe minerale ca: sulf, fosfor etc.

Ouăle se pot categorisi în mai multe feluri, și anume: după felul și calitatea mărții, după mărimea și greutatea oului, după felul păsărilor de la care provin, data ouatului, după regiunea din care provin, după felul hranei păsărilor și după greutate.

— După felul și calitatea mărții, ouăle pot fi: complet proaspete, ouă proaspete, ouă conservate și ouă defectuoase (crăpate, sparte, cu conținut de singe etc.).

— După mărime și greutate se pot deosebi ouă extrem de mari (55 g), de mărime mijlocie, ouă mici (45 g).

— După felul păsărilor: ouă de găină, de rațe, de gîscă etc. Cele mai obișnuite sînt ouăle de găină, au coaja albă sau crem și greutatea de 52—53 g; ouăle de rață au coaja verzuie sau albă și greutatea de 66—67 g; ouăle de gîscă au coaja albă și greutatea de 150 g.

— După datele ouatului întreprinderile producătoare țin evidența ouatului, menționînd-o pe fiecare ou. Data ouatului se poate verifica prin tehnicienii specialiști și prin lamparea ouălor.

— După regiunea din care provin — dacă este muntoasă sau de șes. Cele din regiunea muntoasă sînt mai slabe în procentul de grăsimi și substanțe nutritive decît cele din regiunile de șes.

— După felul hranei păsărilor. G.A.C. și G.A.S.-urile hrănesc păsările conform rețetei zilnice stabilite, fapt care face ca producția de ouă să crească, compoziția să fie mai bogată în substanțe nutritive, iar coaja să conțină mai mult calciu și să fie mai rezistentă la manipulare.

Păsările hrănite numai cu iarbă dau ouă de o rezistență limitată, au uneori un miros neplăcut, influențînd și preparatele. Identificarea ouălor provenite de la păsări hrănite cu iarbă se face prin lampare, cu care ocazie se poate constata că gălbenușul este de culoare verzuie spălăcită, iar albușul nu are densitatea normală.

— Greutatea oului se poate constata vizual și prin aparatele ovoscopare, care au și cîntare automate prin care se selecționează ouăle după greutate — începînd de la 40—65 g.

Conservarea ouălor. În vederea păstrării și folosirii ouălor în toată perioada anului, acestea se pot conserva. Conservarea se poate face prin: a) răcire de la 0,5 pînă la 1,5°C, b) păstrarea la var (în soluție de var) într-o pivniță răcoroasă cu temperatura constantă de circa 10°C și o ventilație perfectă, în care sînt construite bazine cu ziduri de beton și cimentate pe suprafața interioară în care se pregătește soluția de var

(Înainte de îmbăzinare ouăle trebuie să fie însă curate și numai de calitate I și a II-a, excluzându-se ouăle de rață și de găină hrănite cu iarbă) și c) prin ungere cu grăsime, rășină, clei etc.

Cum se pot deosebi diferitele feluri de ouă?

Ouăle se pot deosebi după formă, greutate, coajă și după proporția dintre gălbenuș și albuș.

Greutatea diferitelor ouă este în raport de pasărea ce le-a ouat: oul de găină între 50 și 60 g, de rață între 60 și 70 g, de gîscă între 150 și 200 g, de porumbel între 15 și 20 g.

Cum se cunosc ouăle proaspete?

Examinarea se poate face cu ochiul liber, privind oul spre o sursă de lumină. Ouăle proaspete se prezintă transparente, au o nuanță roză și cu un punct mai închis către centru, gălbenușul este rotund și așezat central.

Examinarea se poate face și prin spargere. Caracterele ouălor proaspete după spargere sînt: albușul se prezintă gelatinos și omogen, gălbenușul are o culoare uniformă galbenă sau bătînd spre roșetic, are o consistență elastică și nu se rupe cînd se pune într-un vas. Ouăle vechi la examenul optic se prezintă de o culoare roșie, camera de aer mult mărită, gălbenușul neregulat, așezat într-o parte, iar cînd se sparg degajă un miros neplăcut, gălbenușul este albicios și nu se ține.

Ouăle alterate au o nuanță cenușie, emană gaze și sînt opace la examenul optic.

Clătinatul este o altă metodă de cunoaștere a ouălor proaspete de cele alterate.

La scuturare, ouăle proaspete nu dau nici un fel de zgomot, pe cîtă vreme la cele vechi se poate percepe zgomotul de deplasare a gălbenușului.

Ouăle se mai pot conserva și prin uscare. Aceasta se face prin uscarea conținutului oului la temperatură joasă și de obicei în vid — obținîndu-se praful de ouă. Înainte de uscare se face un examen amănunțit al oului și numai după ce îndeplinește toate condițiile arătate mai sus, se supune uscării.

Ouăle se mai pot conserva și sub formă lichidă în care se tratează (după metode științifice de laborator) conținutul oului cu alcool, sare sau zahăr.

Alterarea sau falsificarea conservelor de ouă se poate constata fie printr-un examen organoleptic (culoare, miros, gust), fie prin analiză chimică.

Deoarece consumarea ouălor alterate este foarte periculoasă, ducînd la accidente mortale, se recomandă ca ori de cîte ori există îndoieli asupra calității ouălor, să fie date a fi analizate prin probe de laborator.

C. GRĂSIMILE SAU LIPIDELE

Grăsimile sau lipidele sînt de proveniență vegetală și animală.

Din grăsimile vegetale fac parte grăsimile solide la temperatura obișnuită (untul de cacao, de cocos) și lichide la temperatura obișnuită (uleiurile).

Din grăsimile animale fac parte untul și untura.

Grăsimile sînt o sursă importantă de energie pentru organism, deoarece au în compoziția lor, carbon, hidrogen, oxigen și vitaminele A, B și E.

De precizat, grăsimile de origine vegetală nu conțin vitamine, iar cele de origine animală bogate în vitamine sînt untura de pește și untul.

Deși au valoare nutritivă, totuși ele sînt alimente incomplete, folosindu-se numai în combinație cu alte alimente.

Principalele grăsimi folosite în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt untul și untura, iar din cele de origine vegetală sînt uleiul de floarea soarelui, de dovleac, untul de cocos și palmier.

Untul de vacă. Este cea mai bună grăsime pentru fabricarea produselor de cofetărie și patiserie.

Se obține din smîntină prin batere în aparate speciale, după care se spală și se îndepărtează apa în malaxoare. În urma acestor operații se presează și se ambalează.

Untul se prezintă sub următoarele sortimente: unt superior, unt de masă, unt topit.

Calitatea bună a untului se determină în cele mai multe cazuri printr-o apreciere organoleptică, adică prin determinarea gustului, culorii, mirosului, aspectului și consistenței.

Untul trebuie să prezinte următoarele caracteristici: să fie omogen, de culoare albă-gălbuie pînă la galbenă pai, cu gust și miros plăcut caracteristic, consistență compactă și uniformă.

Ca un produs care se alterează ușor, untul trebuie să fie păstrat în condiții corespunzătoare. Untul se întrebuițează numai în stare proaspătă, la diverse creme, fursecuri etc.

Untura. Se caracterizează prin culoarea albă sau albă mat, consistență caracteristică, gust și miros specific.

De modul cum se face topirea depinde calitatea ei.

Untura se întrebuițează în laboratoarele de cofetărie și patiserie la plăcintă grecească cu carne sau cu brînză, merdenele, corăbioare etc.

Uleiurile vegetale. Se obțin prin presarea și extracția cu solvenți din diferite semințe (de floarea soarelui, dovleac etc.) sau din partea cărnosă a unor fructe ca: măsline, fructe de palmier etc. și prin rafinare.

Sînt materii grase, ușor asimilabile, avînd o valoare energetică ridicată.

Se caracterizează prin aspect limpede, culoare de la galbenă deschisă—galbenă verzuie pînă la galbenă roșcat, după natura semințelor folosite.

Din grăsimile lichide întrebuițate în mod curent în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt rețetele de floarea soarelui, dovleac etc.

Grăsimile vegetale solide folosite în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt untul de cacao și de cocos.

Margarina. În afara grăsimilor amintite mai înainte, în laboratoarele de cofetărie și patiserie se întrebuițează și alte grăsimi, în special margarina.

Margarina se obține din amestecul de grăsimi vegetale și animale de calitate superioară, la care se adaugă lapte și o mică cantitate de gălbenuș de ou, sare și substanțe aromate.

Margarina nu conține vitamine. Este un produs asemănător ca aspect exterior cu untul, deși compoziția sa chimică este diferită de cea a untului.

Se asimilează în proporție de 94%, iar valoarea sa energetică este ca și cea a untului.

Trebuie să i se acorde atenție, păstrându-se în aceleași condiții ca și untul.

Margarina are aceleași întrebuințări ca și untul.

D. PRODUSE DE MORĂRIT

Din această subramură produsele folosite în laboratoare de cofetărie și patiserie sînt făina și grîșul.

Făina de grîu. Este produsul alimentar care se obține prin măcinarea grîului și constituie materia de bază în laboratoarele de cofetărie și patiserie.

Făina se clasifică în tipuri diferite, după modul de prelucrare sau destinație. Gradul de extracție este unul din criteriile formării sorturilor comerciale de făină.

În laboratoarele de cofetărie și patiserie se folosește numai făină albă cu extracție 30% datorită capacității sale de creștere suplimentară, după prepararea aluatului.

Făina albă cu extracție 30% are următoarele caracteristici: aspect alb cu nuanță gălbuie, miros plăcut specific făinii, gust normal, puțin dulceag.

Calitatea făinii se apreciază prin metoda organoleptică (culoare, infestare, gust, miros, prospețime) și prin determinări de laborator (umiditate, cenușă, aciditate, gluten).

Cantitatea și calitatea glutenului din făina de grîu exercită o influență hotărîtoare asupra însușirilor de panificație ale făinii.

Lucrătorii cofetari obișnuiesc să facă examenul organoleptic prin mirosire, gustare, întinderea făinii pe o hîrtie și presarea ei cu o altă hîrtie, spre a o netezi, ceea ce le dă posibilitatea să vadă mai bine culoarea și dăunătorii. De asemenea iau făina în mină și o string puternic, spre a constata procentul de umiditate. În cazul cînd făina conține umiditate mai mare de 14%, rămîne strînsă.

Făina superioară, în special, nu posedă însușirile corespunzătoare pentru a intra imediat în lucru, decît după maturizarea ei, adică păstrarea ei într-un depozit uscat un interval de aproximativ 10 zile (de la măcinarea ei).

Grîșul. Se obține prin măcinarea grîului și are o granulație mai mare. Se caracterizează prin culoare albă-gălbule, gust puțin dulceag, miros specific.

Grișul conține un procent mai mare de proteine, avînd o valoare nutritivă mai mare decît a făinii. Este folosit în laboratoarele de cofetărie și patiserie.

E. ZAHĂRUL

Zahărul este produsul comestibil obținut industrial prin prelucrarea mecanică, chimică și fizică a sfeclei de zahăr și a trestiei de zahăr. La noi în țară se fabrică numai din sfeclă de zahăr.

Zahărul se caracterizează prin culoare albă lucioasă pînă la mată, cu aspect de cristale cît mai uniforme, gust dulceag, fără miros.

Sortimentele care se fabrică sînt: cubic, bucăți în formă prismatică, din cristale de zaharoză aglomerate și tos format din zaharoză liberă.

Toate produsele de cofetărie și patiserie se bazează pe folosirea zahărului.

F. AMIDONUL

Se obține din cartofi, porumb, grîu, orz, prin prelucrarea mecanică și chimică.

Cartofii dau cel mai mare procentaj de amidon și apoi porumbul care dă un amidon de calitate superioară — zeamilul.

Amidonul din cartofi se caracterizează prin aspect sub formă de pudră fină, de culoare albă, cu o umiditate maximă de 20%, fără miros și gust străin.

Zeamilul are aceleași proprietăți, însă procentul de umiditate nu trebuie să depășească 18%.

Se folosește în laboratoarele de cofetărie și patiserie, la înghețată, jeleuri etc.

G. GLUCOZA

Glucosa se obține prin zaharificarea amidonului în anumite condiții de presiune și temperatură, în prezența unei cantități de acid sulfuric sau clorhidric.

Glucosa se prezintă sub formă lichidă (sirop concentrat) și sub formă solidă (bloc și tablete).

Glucosa se caracterizează prin culoare albă-gălbuie și gust dulce.

În laboratoarele de cofetărie și patiserie, glucosa este întrebuințată ca adaos în procente diferite la soluții de zahăr pentru fondant, siropuri, dulcețuri etc. pentru a împiedica masarea sau recristalizarea zahărului.

H. MIEREA DE ALBINE

Mierea de albine este un produs natural, cules și transformat de albine din nectarul unor plante melifere. Ea este bogată în glucoză, zaharoză, dextrină, acizi organici și substanțe tanante.

În funcție de florile sau plantele din care provine nectarul, mierea este împărțită în următoarele categorii:

— mierea monofloră, obținută din florile unei singure specii ca: flori de tei, de salcîmi etc.;

— mierea polifloră provenind din nectarul de la diferite specii de flori;

— mierea de mană obținută din nectarul cules din alte părți ale plantelor.

Mierea se prezintă cu următoarele caracteristici: are culoare de la incoloră până la brună-roșcată, gust dulce, miros specific, sub formă de sirop gros.

În laboratoarele de cofetărie are diferite întrebuințări la siropuri, la înghețate și prăjituri.

I. COLORANȚI ALIMENTARI

În laboratoarele de cofetărie și la produsele zaharoase se folosesc coloranți alimentari în concordanță cu aromele întrebuințate.

Coloranții alimentari sînt verificați de Ministerul Sănătății spre a nu influența sănătatea oamenilor.

Coloranții alimentari se prezintă astfel:

a) coloranți artificiali de origine vegetală ca: clorofila și clorofilina, carotina, alcana, șofran, saflor;

b) coloranți organici sintetici ca: tartrazina (galbenă), oranjul g.g.N (portocaliu), amaranul (roșu), indigotina (albastră).

Din coloranții menționați mai sus se poate face o mare și variată gamă de nuanțe necesare la prepararea fondantelor, glazurilor, cremeilor etc.

J. AROME

Sînt substanțe fie naturale, obținute din regnul vegetal prin metode mecanice sau fizice, fie sintetice obținute pe cale chimică.

Aromatizarea produselor alimentare se face în cantitățile admise de Ministerul Sănătății după cum urmează:

Produsul	Vanilină	Alte arome concentrație
Patiserie (aluaturi)	0,3 g $\frac{1}{100}$	—
Alte patiserii	0,5 g $\frac{1}{100}$	4 mil. $\frac{1}{100}$
Produse orientale	0,2 g $\frac{1}{100}$	2 mil. $\frac{1}{100}$
Fursecuri	0,2 g $\frac{1}{100}$	0,2 mil. $\frac{1}{100}$
Înghețată	0,15 g $\frac{1}{100}$	0,3 mil. $\frac{1}{100}$
Băuturi alcoolice	0,02 g $\frac{1}{100}$	1 mil. $\frac{1}{100}$
Siropuri	0,08 g $\frac{1}{100}$	3 mil. $\frac{1}{100}$
Lichioruri	0,2 g $\frac{1}{100}$	0,5 mil. $\frac{1}{100}$
Produse făinoase și regim	0,05 g $\frac{1}{100}$	—

De precizat că nu este admis adaosul de arome sintetice în produsele naturale.

Dintre cele naturale enumerăm: vanilia, uleiurile eterice (esențe naturale).

Din cele sintetice: vanilina, cumarina și esențele sintetice.

Uleiurile eterice sau esențe naturale. Se obține prin distilarea anumitor plante, fructe etc. antrenate cu vapori de apă, tratate cu solvenți sau prin presare. Dintre acestea sînt: uleiurile citrice, uleiurile de mentă, uleiurile de migdale, uleiurile de trandafiri, obținute din plantele cu același nume. Se întrebuițează mai mult la produsele zaharoase.

Vanilia. Constituie păsăile orhidee vanilia care se cultivă în țările tropicale. Vanilia conține uleiuri eterice, grăsimi și ceară. Aromă ei se datorește vanilinei pe care o conține și în funcție de care se stabilește calitatea ei.

Se folosește în laboratoarele de cofetărie, la aromarea diferitelor produse.

Vanilina și cumarina. Acestea se obțin pe cale sintetică prezentîndu-se sub formă de cristale.

La produsele de cofetărie și zaharoase se întrebuițează în mare măsură esențele obținute pe cale sintetică. Cele mai des întrebuițate sînt: esența de rom, de fragi, de zmeură, de pergamote, de triplu sec etc.

K. CONDIMENTE

Acestea se întrebuițează pentru a da un gust și miros plăcut diferitelor preparate. Dintre condimentele folosite în laboratoarele de cofetărie-patiserie, enumerăm: scorțișoara, cuișoarele, piperul alb și negru, chimenul, anasonul, acizii tartric, citric și acetic.

Scorțișoara constituie coaja arborelui veșnic verde *Cinnamomum ceylonicum*, de origine tropicală. Culoarea sa este cafenie-roșiatică, cu gust și aromă caracteristică.

Cuișoarele sînt mugurii floralii ai arborelui (tot de origine tropicală) *Caryophyllus aromaticus*.

Mirosul și gustul se află în uleiul eteric din compoziția chimică a cuișoarelor. Spre a verifica calitatea cuișoarelor se procedează astfel: se pun într-un vas cu apă și se consideră bune cele care plutesc în apă în poziție verticală, sau cad la fund, iar cele necorespunzătoare plutesc în poziție orizontală.

Piperul este o plantă tropicală care se prezintă sub două feluri: alb și negru. Piperul negru este fructul necopt și uscat, iar cel alb este fructul copt și curățat de învelișul exterior (pericarp). Gustul piperului este iute datorită piperului eteric și a piperinei; se folosește la patiserie — la plăcinte.

Chimenul este un condiment indigen, fructul plantei canemcervi, folosit în cofetărie și patiserie.

Anasonul este de asemenea un condiment indigen, mai puțin aromat decît chimenul, folosit în laboratoarele de patiserie.

Acidul tartric are un gust acru, plăcut. Se extrage din tescovină sau drojdie și din piatra formată pe butoaiele în care a fost depozitat vinul (tartru). Pe cale sintetică se obține din zahăr, amidon etc. Se întrebuițează la învertirea zahărului.

Acidul citric se prezintă sub formă de cristale, cu gust acru, plăcut. Se obține pe cale naturală din zeama de iămîie, sau sintetic prin fermentarea melasei.

Acidul acetic se obține din vin sau din produsele obținute la distilarea lemnului. Se întrebuințează la aluaturi și la produsele zaharoase pentru procesele de invertire.

L. AFINĂTORI

Sînt materii prime folosite pentru dospirea și creșterea aluaturilor. Principalii afinători folosiți în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt:

Drojdia comprimată se obține prin înmulțirea masivă a celulelor de drojdie selecționate din familia zaharomicetelor, într-un mediu nutritiv.

Drojdia comprimată se fabrică mai mult din melasă și se prezintă cu următoarele proprietăți: masă solidă cu suprafață netedă, nelipicioasă, neviscoasă, culoare cenușie deschisă, cu nuanță gălbuie, gust și miros caracteristic. Se întrebuințează la produsele de patiserie.

Prafurile de copl sînt alcătuite din amestecuri de substanțe chimice (acid tartric, carbonat de sodiu, carbonat de amoniu, bitartrat alcalin, fosfat acid de calciu) înglobate în amidon sau făină, care au influență asupra dospirii aluatului.

M. AGAR-AGARUL, GELATINA ALIMENTARĂ ȘI POMOZINUL

Agar-agarul este un fel de clei extras dintr-o algă marină originară din Indii. Se prezintă sub formă de aglomerat de fire și sub formă de fulgi transparenți, puțin opac. În produsele de cofetărie și zaharoase se întrebuințează la prepararea jeleurilor fără bază de fructe și pentru jeleurii cu care se înapează unele prăjituri. Se mai întrebuințează și la unele înghețate ca stabilizator.

Gelatina alimentară se extrage din țesuturile fibroase de la animalele terestre și marine și din cartilagiile peștilor. Se prezintă sub formă de foi dreptunghiulare, transparente, cu dungi în diagonală imprimate la presare. În cofetărie se întrebuințează la prepararea șarlotelor și la înghețatele cu denumirea „București”.

Pomozinul se extrage din fructele care conțin substanțe acide, în cantitate mare. Se prezintă sub formă de pulbere de culoare cenușie-gălbuie. La produsele de cofetărie și produsele zaharoase se întrebuințează la prepararea jeleurilor cu care se înapează unele prăjituri. Se mai întrebuințează la unele sortimente de înghețată ca stabilizator.

N. FRUCTELE

În laboratoarele de cofetărie fructele se întrebuințează în stare naturală și prelucrate (confiate), în funcție de sezon.

Fructele sînt produse alimentare bogate în substanțe nutritive ca: zaharuri, substanțe minerale, celuloză, apă, vitamine și arome. În stare proaspătă sînt folosite la: tarte, flancuri și înghețată. În stare conservată (confiate) sînt folosite la prăjituri, decoruri, înghețate și ca fructe confiate.

CONȚINUTUL ALIMENTELOR ÎN SUBSTANȚE NUTRITIVE

Peelul alimentului	Calorii per 1 kg	Proteide per 1 kg %	Lipide per 1 kg %	Glucide per 1 kg %
1. Lapte de vacă	670	35	35	48
2. Lapte praf	5 300	270	280	390
3. Smințină centrifugată	3 400	27	340	30
4. Smințină stratificată	2 170	30	200	35
5. Unt	7 500	10	800	5
6. Caș dulce	2 160	150	140	60
7. Brinză de vaci	970	170	12	40
8. Brinză telemea	2 720	200	200	10
9. Brinză de burduf	3 770	280	280	5
10. Brinză de puțină	3 400	250	250	10
11. Cașcaval Penteleu	3 740	270	280	5
12. Cașcaval de Dobrogea	3 820	250	300	—
13. Svaițăr	3 770	280	280	5
14. Înghețată cu lapte	1 720	38	95	167
15. Ouă ge găină	1 710	140	120	6
16. Carne de vită	2 970	180	240	3
17. Orez glasat	3 660	80	10	790
18. Fulgi de ovăz	3 820	150	60	670
19. Grîș	3 550	95	10	750
20. Păină de grîu	3 600	107	10	750
21. Pline integrală	2 150	85	15	420
22. Pline albă	2 480	80	10	500
23. Paste făinoase	3 700	120	10	760
24. Pesmet	3 720	100	25	750
25. Biscuiți	4 300	100	100	720
26. Afine	560	8	9	121
27. Agrișe	480	7	19	90
28. Caise	540	9	13	110
29. Banane	1 000	13	4	230
30. Castane	3 720	62	26	787
31. Cireșe	720	8	7	160
32. Coacăze	460	13	24	75
33. Coarne	810	4	24	169
34. Corcodușe	730	8	9	160
35. Fragi, căpșuni	450	13	18	80
36. Grepfruturi	450	8	55	46
37. Gutul	640	6	9	142
38. Lămîie	560	7	55	84

Felul alimentului	Calorii per 1 kg	Proteide per 1 kg %	Lipide per 1 kg %	Glucide per 1 kg %
39. Măceșe	1 310	41	33	246
40. Mandarine	440	8	14	85
41. Mere	590	4	6	133
42. Mure	450	11	9	90
43. Pepene galben	300	8	1	64
44. Pepene verde	170	4	—	37
45. Pere	590	4	3	136
46. Piersici	650	8	8	142
47. Portocale	620	8	14	130
48. Prune	760	8	9	168
49. Prune uscate	2 280	19	22	514
50. Zmeură	400	14	16	70
51. Struguri	800	8	8	180
52. Vișine	600	9	18	120
53. Nuci curățate	6 660	167	585	130
54. Arahide (alune americane)	5 600	260	430	130
55. Alune în coajă	6 820	174	626	72
56. Untură de porc	9 250	3	994	—
57. Untdelemn	9 250	—	994	2
58. Unt topit	9 030	1	970	—
59. Margarină	7 910	5	846	4
60. Zahăr	4 100	—	—	998
61. Miere de albine	3 300	5	—	800
62. Rahat	2 300	10	—	550
63. Halva	3 960	10	300	280
64. Marmeladă — jeleuri	2 770	10	15	650
65. Magiun	2 370	15	15	550
66. Must de struguri	890	7	10	199
67. Sirop	2 760	1	7	665
68. Drojdie de bere	1 100	130	4	130
69. Oțet	600	—	—	—
70. Piper	—	—	—	—
71. Ceai	—	—	—	—
72. Cacao-ciocolata	5 490	51	341	513
73. Dulceață	2 990	3	—	725

PARTEA A DOUA

- SEMIFABRICATE
- PRĂJITURI
- TORTURI
- PRODUSE DE PATISERIE
- FURSECURI
- PRODUSE DE ÎNGHEȚATĂ
- SPECIALITĂȚI DE CIOCOLATĂ
- PRODUSE DE BOMBONERIE
- BĂUTURI
- DIVERSE

- Pagină goală -

SEMIFABRICATE

Barot de ciocolată veritabilă

1

Modul de preparare:

În căzănele (sau chipcele) speciale, folosite în laboratoarele de cofetărie, se taie ciocolată cuvertură în bucăți mici și se pune la topit, de preferat în baie de apă (bain-marie), pentru a se evita arderea sau stricarea produsului. Nu se recomandă a se face topirea direct pe foc.

În alt vas se pregătește siropul astfel încît la cantitatea de zahăr să se adauge 50% apă. După ce siropul a fieri se lasă a se răci. Cuvertura de ciocolată topită se întinde pe o masă cu blat din marmură și se frămîntă cu siropul rezultat pînă ce se obține o compoziție omogenă. Această compoziție se prelucurează în continuare și se păstrează așa cum se arată la rețeta nr. 3.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
2	Zahăr	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Barot din alune turcești (verde)

2

Modul de preparare:

Alunele turcești se usucă la cuptor la o temperatură potrivită, fără a se prăji prea tare.

Se scot din cuptor și se pun într-o cîrpă curată, cu ajutorul căreia se

freacă bine, pentru a se curăți de coji. Se cerne prin ciur. Alunele decojite se zdrobesc cu merdeneaua, se toacă cu cuțitul și se stropesc cu culoare alimentară verde cu puțin adaos galben.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	1,100	kg
2	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Pentru a prinde mai bine și pentru a se dispersa în toată masa alunelor culoarea se mestecă bine cu mîna.

După aceea se pun la zvînat.

Barotul din alune turcești se păstrează așa cum se arată la rețeta nr. 4.

3

Barot din fondant cu cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg
2	Cacao	0,050	kg
3	Zahăr fin	0,300	kg
4	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	l
5	Făină	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

gătît bulion sau se pasează printr-o sită specială. Barotul se întinde într-un strat subțire, cu ajutorul unei croșete pentru a se zvîna. Se păstrează în cutii de tablă închise cu capace, folosindu-se la barotarea preparatelor respective. Făina se va folosi la prăfuirea mesei.

4

Barot granulat din alune turcești (maro)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

se spală (se udă) din cînd în cînd cu ajutorul unei pensule cu apă rece, pentru a nu se zaharisi.

Se continuă fierberea pînă la proba de fondant de bomboane (bezea), după care se introduce zahărul ars (culoarea). Între timp se pregătesc alunele turcești așa cum se arată la rețeta nr. 2, adică se barotează. Se ia de pe foc vasul cu zahărul pregătît, așa cum s-a arătat mai înainte, și în el se introduc alunele turcești barotate și vanilina pură, mestecîndu-se bine cu ajutorul unei palete, pînă ce compoziția se desparte în granule de diferite forme și mărimi.

Compoziția rezultată (caldă încă) se întinde pe o masă cu blat din marmură și se barotează cu ajutorul unei merdenele. În vederea obținerii uniformizării barotului, acesta se cerne, iar partea care rămîne în ciur se barotează din nou.

Modul de preparare:

Mai întîi se cern: cacao, făina și zahărul fin. Acestea se amestecă și se frămîntă bine cu fondantul alb de patiserie (rețeta nr. 100) și cu zahărul ars (rețeta nr. 202) pînă ce se obține o compoziție omogenă, care se trece prin mașina de pre-

Modul de preparare:

Zahărul tos se pune la fiert într-un vas cu circa 0,500 kg apă. Se amestecă cu o paletă pînă ce dă în fiert. În timpul fierberii se spumează cu o spumieră, iar pe marginea interioară a vasului

Barot granulat din arahide (maro)**5****Modul de preparare:**

Vezi rețeta nr. 4, cu deosebirea că în loc de alune turcești se folosesc arahide decojite.

Pregătirea arahidelor pentru barot se face la fel ca la rețeta nr. 2 (alune turcești).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din nuci (diferite culori)**6****Modul de preparare:**

Vezi rețeta nr. 4, cu deosebirea că se folosește miezul de nucă fără a fi uscat la cuptor, iar în loc de zahăr ars se întrebuințează culoarea alimentară. Esențele diferite se adaugă o dată cu vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,500	kg
2	Zahăr	1,500	kg
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Culoare alimentară diferită	0,001	kg
5	Esențe diferite	0,005	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din nuci (maro)**7****Modul de preparare:**

Vezi rețeta nr. 4, cu deosebirea că se folosește miezul de nucă — neuscat la cuptor — în loc de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din susan**8****Modul de preparare:**

Vezi rețeta nr. 4, cu deosebirea că în loc de alune turcești se folosește susanul, care înainte de prelucrare se spală în câteva ape, se usucă și apoi se introduce în zahăr fără a mai fi barotat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,500	kg
2	Zahăr	1,500	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 10, cu deosebirea că se folosesc alune turcești în loc de arahide decorticate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Arahidele decorticate se prăesc, se cern prin ciur spre a li se înlătura cojile și se barotează. În același timp într-un vas (de preferință de aramă) se topește zahărul (fără

apă), mestecându-se continuu cu o paletă de lemn, pentru a se topi uniform. În zahărul topit se adaugă arahidele barotate. Se amestecă bine compoziția și apoi se toarnă pe o masă cu blat de marmură unsă cu ulei într-un strat subțire. După răcire se zdrobește cu merdeneaua pînă ce se transformă în barot. Se cerne prin diferite ciururi (mai mare, mai mic), folosindu-se după nevoi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 10, cu deosebirea că se folosește miez de nucleu în loc de arahide decorticate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Apă	0,300	l
5	Alune turcești	0,250	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că alunele turcești după ce se prăesc și li se înlătură cojile prin cernere se barotează cu ajutorul merdenelei sau al mașinii de barotat nuci, se amestecă cu restul de făină, adăugîndu-se la compoziție.

Modul de preparare:

Ouăle se spală, se sparg și li se separă albușurile de gălbenușuri. Se recomandă ca spargerea ouălor să se facă deasupra unor vase mici și apoi să se separe în vasele respective, spre a se evita eventualele cazuri când din cauza unui ou neco-

respunzător s-ar strica întreaga cantitate de albușuri sau gălbenușuri selecționată. De asemenea, vasele în care se aleg ouăle trebuie să fie bine spălate și curățate de grăsimi, căci altfel nu se spumează.

Din cantitatea de zahăr prevăzută în rețetă se folosește 0,200 kg la albușuri și 0,400 kg la gălbenușuri, cu care acestea se spumează (se bat) separat fie mecanic, fie manual.

La gălbenușuri, când încep să se spumeze, se adaugă circa 0,180—0,200 l apă rece, continuându-se spumarea (baterea). După ce s-au spumat gălbenușurile li se adaugă 0,200 kg făină și se mestecă ușor. La albușuri, zahărul se adaugă după ce acestea au fost spumate și se continuă baterea pînă ce se dizolvă complet. Albușurile astfel pregătite se amestecă bine cu compoziția de gălbenușuri. Se adaugă apoi restul de făină și uleiul. Se mestecă treptat compoziția pînă ce se omogenizează. Aceasta se toarnă în forme — cercuri, rame sau tăvi — care în prealabil au fost îmbrăcate cu hîrtie la care s-a folosit pentru lipit coca pregătită în acest scop. Formele se introduc la cuptor cu temperatura potrivită.

După coacere se lasă să se răcească și se folosește după 24 ore.

Notă. Este recomandabil ca fiecare laborator să fie dotat cu cercuri sau rame de dimensiuni diferite și în raport cu mărimea și forma produselor ce se vor executa.

De reținut: O deosebită atenție trebuie acordată amestecului compoziției blatului precum și a modului de coacere.

Coacerea se face la un foc treptat, pornind de la o temperatură potrivită pînă ce blatul se ridică și apoi se crește temperatura pînă cînd acesta este gata.

Încercarea blatului în timpul coacerii se face prin ușoară palpare.

În ceea ce privește albușurile se recomandă ca acestea să fie ținute la gheață circa 30 de minute înainte de a se începe operația de spumare, astfel obținindu-se o mai bună spumare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	0,720	kg
4	Apă	0,180	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
6	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,750 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc
2	Făină	0,900	kg
3	Zahăr	0,650	kg
4	Apă	0,200	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,035	l
6	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13.

Rezultă produs finit: 2,200 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc
2	Făină	1,300	kg
3	Zahăr	0,950	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
6	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13.

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că nu se mai folosește coca pentru lipit hirtia, deoarece aceasta se răsuțește în jurul ceroului.

Această rețetă poate fi folosită și pentru torturi cu gramaj dublu, caz

Rezultă produs finit: 10 buc. a 270 g.

în care din rețete vor rezulta 5 buc. a 540 g bucata.

De asemenea se poate face din aceeași rețetă 20 buc. a 135 g bucata.

În ambele situații se va respecta cu strictețe compoziția cantitativă a rețetei în proporțiile respective.

Blat cu cacao

17

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenușurile de ou spumate, înainte de a se pune făina, iar cacaua se amestecă cu restul de făină introducându-se în compoziția blatului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1,250	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
6	Apă	0,300	l
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
8	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Blat cu cacao (pentru torturi)

18

Modul de preparare:

A se vedea rețetele nr. 13 și 16; zahărul ars se adaugă la gălbenușurile de ou spumate înainte de a se pune făina.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1,250	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
6	Apă	0,300	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 10 buc. a 270 g.

Blat cu cacao și alune turcești

19

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 12 și 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenușurile de ou spumate, iar cacaua după ce se amestecă cu restul de făină se introduce în compoziția blatului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Alune turcești	0,250	kg
5	Cacao	0,050	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
7	Apă	0,300	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
9	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr tos	0,850	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Nuci curățate miez	0,250	kg
5	Cacao	0,050	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
7	Apă	0,300	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
9	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Blat cu cacao și nuci

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 12 și 13, cu deosebirea că zahărul ars și cacaoa se adaugă la compoziția blatului așa cum se arată la rețeta nr. 19.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Nuci curățate (miez)	0,250	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Blat cu nuci

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 12 și 13 în ceea ce privește pregătirea nucilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Simburi de caise (miez)	0,250	kg
4	Făină	1,200	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Blat cu simburi de caise

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că simburii de caise (miez) mai întâi se opăresc, se curăță de cojițe, se prăjesc puțin, se barotează și apoi se amestecă cu restul de făină, adăugându-se la compoziție.

Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă)**23***Modul de preparare:*

Vezi rețetele 13 și 25.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,550	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
4	Făină	0,720	kg
5	Apă	0,130	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
7	Cocă pentru lipit hirtia pe ramă (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,750 kg.**Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă)****24***Modul de preparare:*

Vezi rețetele 13 și 25.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
4	Făină	0,900	kg
5	Apă	0,200	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,035	l
7	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 2,200 kg.**Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă)****25***Modul de preparare:*

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenușurile de ou spumate înainte de a se pune făina.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	kg
4	Făină	1,300	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hirtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Brinză telemea de oi calit. I	0,900	kg
2	Făină	0,100	kg
3	Ouă	2	buc.

Rezultă produs finit: 1 (semipreparat).

și făina și apoi se frământă pînă ce se formează o masă omogenă, care se ține la rece pentru umplut.

Modul de preparare:

Brinza telemea se pune într-un vas cu apă pentru desărare, apoi se scoate și se lasă să se scurgă pe o sită de mătase.

Se trece prin mașina de tocat carne cu sită deasă, i se adaugă ouăle

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise cu simburii	12,000	kg
2	Zeamă alcoolizată	3,500	l

Rezultă produs finit: Caise în alcool 8,000 kg
Zeamă alcoolizată 3,500 l.

Modul de preparare:

Caiselor li se îndepărtează simburii și se pun în borcane, peste care se introduce zeama alcoolizată. Se închid ermetic borcanele și se păstrează la locuri răcoroase. După circa 30—40 zile se poate lucra cu ele.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	1,300	kg
3	Unt	0,750	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,550	l
5	Făină	1,850	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Culori alimentare diferite	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 4,500 kg.

Modul de preparare:

Mai întâi se spală ouăle și apoi li se separă albușurile de gălbenușuri, așa cum se arată la rețeta nr. 13.

În vasul în care au fost separate gălbenușurile se adaugă $\frac{1}{2}$ kg de zahăr, din cantitatea prevăzută în rețetă, și se spumează încălzindu-se puțin la baie de apă (baine-marie).

Li se adaugă apoi untul, uleiul, vanilina, coaja de lămie rasă (răzătura de lămie), amestecându-se pînă ce compoziția devine alifioasă. Culorile alimentare se adaugă numai la preparatele cu fructe.

Albușurile de ouă separate se spumează adăugându-se treptat restul din cantitatea de zahăr.

Compoziția de albuș se pune peste cea de gălbenușuri, se mesteacă lejer cu o paletă și treptat se introduce făina, prăfuindu-se.

Compoziția rezultată se pune într-un poș cu dui, turnându-se capace în tăvi îmbrăcate cu hîrtie, lăsîndu-se între acestea o distanță oarecare.

Tăvile se introduc la cuptor cu temperatura potrivită.

După coacere se desprind cu atenție de pe hîrtie, se modelează cu ajutorul cuțitului sau a răzătoarei și apoi se așază în cutii, păstrîndu-se spre a fi folosite după caz.

Carne preparată pentru pateuri

29

Modul de preparare:

Ceapa se curăță de coajă, se spală și se taie mărunt și se pune la prăjit împreună cu untura. Se lasă pe foc pînă începe să se rumenească. În acest timp se taie carnea în bucăți mici și se dă prin mașina de tocat. Se adaugă la ceapa aproape rumenită și se amestecă cu aceasta. Se continuă prăjitul cărnii pînă cînd s-a frăgezit. Se trage de pe foc, se introduce sarea, piperul și franzela, care în prealabil a fost curățată de coajă, înmuiată în apă și stoarsă apoi apa din ea. Se trece prin mașina de tocat după care se adaugă ouăle. După introducerea ouălor se amestecă bine compoziția, pînă ce devine o pastă omogenă. Trebuie acordată o deosebită atenție prăjiturii cărnii, avînd în vedere că aceasta trebuie să fie bine prăjită în momentul introducerii ei în pateuri, deoarece în pateuri nu mai are posibilitatea de a se prăji din cauza timpului scurt în care se coace foietajul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Carne de vacă calit. I (fără os)	0,400	kg
2	Carne de porc calit. I (fără os)	0,400	kg
3	Ceapă	0,400	kg
4	Piper	0,001	kg
5	Untură	0,100	kg
6	Ouă	4	buc.
7	Pîine albă	0,200	kg
8	Sare	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Cataif copt siropat (pentru 112 buc. funduri și fețe)

30

Modul de preparare:

Cataiful crud pregătit așa cum s-a arătat la rețeta nr. 31 se destramă, separîndu-se bine firele unele de altele și apoi se întinde pe tăvi drepte cu margini.

Se presează ușor cu merdeneaua și se pulveri-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cataif crud (rețeta nr. 31)	2,000	kg
2	Zahăr	1,700	kg
3	Glucoză	0,250	kg
4	Apă	1,000	l
5	Apă de flori	0,075	l

Rezultă produs finit: 2,900 kg.

zează cu puțină apă cu ajutorul unei pompe de pulverizat (este complet interzis a se folosi pentru pulverizarea apei alte metode neigienice).

Se introduc tăvile la cuptor la un foc potrivit unde se țin până ce cataiful se rumenește.

Siropul se pregătește din cantitățile de zahăr, glucoză și apă prevăzute în rețetă, prin fierbere într-un căzânel. Când este gata se ia de pe foc și i se adaugă apa de flori.

Tăvile cu cataiful încă fierbinte se însiropează, așezându-se fiecare tavă pe marginea căzânelului în care a fost pregătit siropul, din care se toarnă siropul cu ajutorul unei căni sau polonic, peste întreaga suprafață a preparatului, în așa fel ca să se obțină o însiropare uniformă și completă.

Cataiful astfel pregătit se păstrează la loc răcoros și curat.

31

Cataif crud

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	9,500	kg
2	Untură	0,150	kg
3	Apă (după nevoie)		l

Rezultă produs finit: 10 kg.

coptul cataifului (tobă) (tăvi circulare). Din compoziția pregătită se introduce în sedilă (aparat pentru turnatul cataifului) o cantitate, după măsura aparatului, și apoi cu ajutorul sedilei, prin scurgerea normală prin orificiile sedilei, se toarnă în fire subțiri pe suprafața tobei înfierbîntate, descriind cercuri, începînd de la margine spre mijloc. Când firele de cataif sînt gata (se va avea grijă ca să nu se rumenească) se strîng cu ajutorul unei croșete în formă de fuilor. Așa se continuă operația pînă ce se termină întreaga compoziție.

Modul de preparare:

După ce se cerne făina se amestecă cu apă în proporție egală, amestecîndu-se cu telul pînă ce se obține o compoziție subțire (ca cea de clătite).

Untura se folosește la ungerea aparatului pentru

32

Ciocolată cuvertură preparată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
2	Plantol	0,550	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură se taie în bucăți și se pune într-un căzânel sau chipcea la topit în baie de apă (bain-marie). În timpul topirii se mestecă cu o paletă. Când s-a topit se scoate din baie de apă și i se adaugă plantolul ce a fost și el între timp topit, mestecîndu-se bine (tablîndu-se).

Se continuă apoi amestecul (tablarea) pe gheață, pînă cînd compoziția începe să se îngroașe. Pentru a se păstra într-o formă lichidă și cu

calitățile proprii de glasare, se introduce vasul din cînd în cînd în baie de apă, fără să înceteze amestecul, astfel încît compoziția să rămînă lichidă, subțire și totuși rece.

Se recomandă ca în timpul procesului de fabricație să se ferească produsul de apă sau alte lichide, care au o influență negativă asupra calității sale.

Ciocolată cuvertură preparată nr. II

33

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 32, cu deosebirea că în loc de plantol se folosește untul de cacao, care se adaugă la ciocolata cuvertură, tot la fel ca și aceasta.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
2	Unt de cacao	0,100	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Ciocolată cuvertură preparată nr. III

34

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 32, cu deosebirea că se folosește ulei comestibil rafinat, care se adaugă la cuvertură, amestecîndu-se bine și tablîndu-se pe gheață.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată, cuvertură	0,900	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Cireșe confiate (rețetă orientativă)

35

Modul de preparare:

După ce se curăță cireșile de cozi, se înlătură cele care sînt stricate sau necorespunzătoare, li se scot simburii și apoi se pun la fiert cu apă. Fierberea durează circa 1 oră, pînă ce cireșile se pătrund bine. Cînd sînt fierțe, se ia

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cireși bruto	267,000	kg
2	Cireși curățate	224,000	kg
3	Zahăr	121,000	kg
4	Glucoză	41,200	kg
5	Metabisulfid	0,800	kg
6	Culoare alimentară	0,100	kg

Rezultă produs finit: cireși confiate 155 kg
sirop 42 l.

de pe foc, se înlătură apa în care au fiert și se pun în vase cu apă rece care se schimbă de mai multe ori. După răcire cireșile se scot în castrone de pămînt smălțuite, ligheane smălțuite sau cratițe emailate.

Separat, din cantitatea de 30 kg de zahăr se pregătește un sirop de concentrația celui de savarine, 25°, constatate cu refractometru, care se toarnă peste cireși, în vasele în care acestea au fost scoase. Metabisulfitul se întrebuițează la decolorarea fructelor.

Înainte de a se turna peste cireșe, în sirop se adaugă colorantul respectiv.

Confierea durează circa 5 zile, timp în care se fac următoarele operații:

A doua zi se strecoară siropul, I se adaugă a cincea parte din cantitatea de zahăr, se fierbe și se pune peste cireși, lăsându-se astfel până a treia zi, când se repetă aceeași operație.

În cea de-a patra zi, la fierberea siropului, o dată cu zahărul se adaugă și glucoza.

În cea de-a cincea zi se face ultima fierbere a siropului care se leagă la minimum 75° refractometru (ca siropul pentru dulceață) spre a se evita fermentația.

Cireșile confiate se păstrează în oale de pământ sau borcane de sticlă, ermetic acoperite cu celofan, udat puțin cu apă și legat bine cu sfoară.

Depozitarea se face în camere reci și uscate.

Pentru confiere se recomandă a fi folosite cireșile albe petroase.

36

Cocă pentru lipit hirtia pe rame

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	0,200	kg
2	Apă	1,000	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Făina cernută se amestecă cu apa prevăzută în rețetă și se fierbe circa 10—15 minute, mestecându-se cu telul.

Compoziția rezultată se folosește la lipitul hirtiei.

37

Coji de portocale confiate (rețetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale (crude)	67,000	kg
2	Zahăr	100,000	kg
3	Glucoză	30,000	kg

Rezultă produs finit: coji portocale confiate 132 kg
sirop 36 kg.

Modul de preparare:

Cojile de portocale, desfăcute cu atenție și uniform, se fierb circa 2 ore cu apă, pentru a se pătrunde bine. Se încearcă cu o țepușe de lemn. După ce au fiert, li se înlătură apa în care au fiert și se pun în vase cu apă

rece care se schimbă de mai multe ori, pentru a se îndepărta gustul amarui.

După răcire, se scurg bine de apă și se așază în castroane de pământ smălțuite, în lighene sau cratițe emailate.

Separat, din cantitatea de 30 kg de zahăr, se pregătește un sirop de concentrația celui de savarine, 25°, constatată cu refractometrul, care se toarnă peste cojile de portocale, acoperindu-se.

Operația de confiere durează circa 5—6 zile și se efectuează așa cum se arată la rețeta nr. 35, cu deosebirea că de fiecare dată se adaugă câte o cantitate de zahăr proporțională cu numărul de fierberi, iar cojile de portocale se scot de fiecare dată pe site și se introduc la fiert când siropul a început să fiarbă, circa 10—15 minute.

La cea de-a patra operație se adaugă la sirop și glucoză, spre a se împiedica zaharisirea.

Când se termină confierea se va avea grijă ca siropul să fie legat ca pentru dulceață, spre a evita eventualele fermentații.

Păstrarea și depozitarea cojilor de portocale confiate se face așa cum se arată la rețeta nr. 35.

Coji indiene nr. I (pentru bănațene)

38

Modul de preparare:

Spălarea și spargerea ouălor precum și alegerea gălbenușurilor de albușuri se face așa cum se arată la rețeta nr. 13.

Gălbenușurilor li se adaugă cantitatea de 0,300 kg zahăr, continuându-se baterea pînă la dizolvarea acestuia și pînă se spumează bine.

Aceeași operație se face și cu albușurile, cu deosebirea că acestea mai întii se spumează și apoi li se adaugă cantitatea de 0,200 kg de zahăr, în mod treptat, continuându-se baterea.

La gălbenușurile spumate se adaugă circa 0,150 kg făină și se amestecă ușor cu telul. Se scoate telul din această compoziție, se introduce treptat albușurile spumate și restul de făină, amestecându-se ușor cu o paletă, pînă ce se obține o compoziție spumoasă și care să se mențină în aceeași stare.

Din compoziția rezultată, cu ajutorul unui poș cu dui, se toarnă în tăvi tapetate cu hîrtie, funduri de indiene rotunde și pișcoturi de formă lunguiată, de circa 8—10 cm, lăsindu-se distanțe între ele pentru a nu se lipi în timpul coacerii.

Tăvile se bagă la cuptor cu o temperatură potrivită și se recomandă ca la început, pînă cînd produsul crește și prinde puțină coajă, să se lase ușa cuptorului întredeschisă pentru ca să se evacueze vaporii rezultați, care altfel ar produce crăpături pe suprafața produsului.

Acestea se păstrează la locuri uscate, pe hîrtie, pînă la prelucrare.

Notă. Din cantitatea de făină se rețin 0,050 kg care se folosesc la prăfuirea cojilor de indiene.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,800	kg

Rezultă produs finit: 1,600 kg (115 funduri și 115 pișcoturi).

39 Coji indiene nr. II (pentru indiene cu frișcă mici și buzdugane)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,320	kg
3	Făină	0,650	kg
4	Făină (la prăfuit)	0,050	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 38, cu deosebirea că turnarea se face numai în formă rotundă, iar înainte de a se introduce la cuptor li se dă un praf de făină.

Rezultă produs finit: 1.400 kg (100 per=200 buc.)

40

Coji indiene nr. III (pentru ciuperci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,320	kg
3	Făină	0,650	kg

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 38. Turnarea se face numai în forme rotunde.

Din cantitatea de făină se rețin 0,030 kg care folosește prăfuitul cojilor de indiene.

Rezultă produs finit: 1.300 kg.

41

Coji indiene nr. IV (pentru indiene cu frișcă de 90 g și prăjituri, mere, pere etc.)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	50	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Făină (la prăfuit)	0,100	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 38. Turnarea se face în forme rotunde, peste care se dă un praf de făină.

Rezultă produs finit: 2 kg (100 per.)

42

Coji meringues nr. I (pentru „Mignonette“)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (36 albușuri)	18	buc.
2	Zahăr	1,800	kg
3	Zahăr farin	0,100	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 43. Turnarea se face cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui, în forme rotunde — rețeta nr. 38.

Rezultă produs finit: 1.800 kg (100 per.)

Coji meringues nr. II (pentru prăjituri cu frișcă și „meringues glacé“)

43

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea albușurilor de gălbenușuri se face așa cum se arată la rețeta nr. 13.

La acest preparat se folosesc numai albușurile care se bat, pînă ce se spumează. În timpul spumării se adaugă treptat o cantitate de circa 1 kg de zahăr, continuîndu-se spumarea pînă ce zahărul se dizolvă.

Restul din cantitatea de zahăr prevăzută în rețetă se pune într-o tavă tapetată cu hîrtie și se bagă la cuptor pentru a se înfierbînta. După ce se înfierbîntă se adaugă la albușul spumat, amestecîndu-se bine împreună cu $\frac{1}{2}$ din cantitatea de zahăr farin.

Compoziția rezultată se toarnă cu ajutorul unui poș cu sprîț mare, în formă de spirale — grupate cîte 3 — în tăvi tapetate cu hîrtie. Peste acestea se cerne restul de zahăr farin și se introduc la cuptor la un foc moale, cu ușile deschise, lăsîndu-se numai pînă ce se usucă.

Pînă la prelucrare se păstrează numai la un loc uscat.

Notă. Același preparat se poate pregăti cu toată cantitatea de zahăr înfierbîntată, care se adaugă la albușul spumat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (46 albușuri)	24	buc.
2	Zahăr	2,400	kg
3	Zahăr farin	0,225	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg (100 per).

Coji meringues nr. III (pentru codițe de ciuperci)

44

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 43, cu deosebirea că nu se mai pudrează cu zahăr, iar turnarea se face cu ajutorul poșului prevăzut cu un dui mic (de pișcoturi).

Pentru a se obține o formă conică a fiecărei codițe, în timpul turnării cu o ușoară smucitură de mînă, se subțiază în sus compoziția.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
2	Zahăr	0,750	kg

Rezultă produs finit: 0,700 kg.

Coji pentru „choix à la crème“ (mare)

45

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 46.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
2	Apă	1,000	l
3	Făină albă	1,000	kg
4	Ouă	34	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. = 2,125 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
2	Apă	0,800	l
3	Făină	0,800	kg
4	Ouă	28	buc.

Rezultă produs finit: 1,700 kg.

tecinându-se pînă ce se formează o compoziție omogenă. Se dă jos de pe foc și se adaugă conținutul ouălor în mod treptat — câte 3—4 buc. o dată — continuîndu-se amestecul cu fiecare cantitate de ouă ce se introduce.

Compoziția rezultată se toarnă pe tăvi cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui în forme diferite. Pentru ecler se folosesc forme lungi de 8—9 cm și late de circa 2—2,5 cm care se însemnează cu ajutorul unei furculițe, iar pentru choix à la crème și Salambo, în forme rotunde.

Se recomandă să se introducă imediat la cuptor, la temperatura peste medie. Se recomandă să se coacă bine produsele.

Modul de preparare:

Într-un vas (căzanel) se pune la fiert apă împreună cu uleiul comestibil rafinat care pînă cînd dă în fiert se amestecă cu lopățica.

Se introduce apoi făina, puțin cîte puțin, mes-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
2	Apă	0,400	l
3	Făină	0,400	kg
4	Ouă	15	buc.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 46, cu deosebirea că turnarea se face în forme semisferice.

Se vor folosi 4 buc. pentru un profiterol.

Rezultă produs finit: 0,800 kg (80 buc. semisferice)

Cornețele sau țigarete din „langues de chats“ (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	0,500	kg
2	Zahăr farin	0,350	kg
3	Frîscă 32% grăsime	0,500	kg
4	Ouă (10 albușuri)	5	buc.
5	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se separă albușurile care se bat și li se adaugă zahărul prevăzut în rețetă. Separat se amestecă puțin zahărul farin cu frîsca, la care se adaugă făina, vanilina pură și albușurile prevăzute, așa cum s-a arătat mai sus, fără a se amesteca prea mult. Compoziția rezultată se toarnă pe tăvi unse

cu ulei comestibil și prăfuite cu făina prevăzută în rețetă cu ajutorul unui poș cu dui mic, în forme rotunde. Se introduc tăvile la cuptor și se coc.

După coacere, fiecare formă se scoate cu grijă, cu ajutorul unei paletă, răsucindu-se fie în formă de cornețele, fie de țigaroto, astfel ca partea ce a fost pe tavă să vină în interiorul cornețelului sau a țigaretel.

„Coupe-Jacques“

49

Modul de preparare:

Se aleg diferite fructe confiate care împreună cu cojile de portocale confiate se taie mărunt și se amestecă cu sirop de calitate bună de la fructele confiate.

La această compoziție se adaugă romul și lichiorul triplu sec, prevăzute în rețetă. Se servește ca ados — sub formă de decor — la diferite sortimente de înghețată, cărora li se dă denumirea simplă de „Coupe-Jacques“.

Notă: Se recomandă ca fructele confiate, tăiate mărunt, să fie introduse în siropul cu adaos de lichior triplu sec și rom superior cu 24 ore înainte de a se folosi, pentru a se macera.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate diferite	1,000	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
3	Sirop rezultat de la fructe confiate	1,100	l
4	Rom superior	0,200	l
5	Lichior „Triple-Sec“	0,300	l

Rezultă produs finit: 3 kg.

Cremă „Alunetta“

50

Modul de preparare:

Alunele turcești se pun la prăjit, se țin în cuptor până când capătă culoarea cafenie-închisă (nu se vor lăsa să se ardă). Se răcesc, după aceea li se îndepărtează cojile și se strivesc cu o merdenă pe piatră până când devin o pastă omogenă.

Pentru a se rafina cât mai bine posibil, această pastă se presează cu o paletă sau o sistră până când observăm că rafinarea s-a făcut complet, adică pasta va fi în măsură să pigmenteze crema.

Untul se amestecă cu fondantul, cu pasta de alune (semifluidă) și cu vanilina pură, până când crema rezultată devine omogenă, spumoasă și bine crescută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	1,150	kg
2	Unt	1,350	kg
3	Alune turcești	0,150	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Zahăr	2,100	kg
2	Lapte	0,500	l
3	Ouă	8	buc.
4	Alune turcești	0,300	kg
5	Unt	2,250	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

hăr și ouă, împreună cu vanilina pură, înainte de a se pune untul.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că alunele turcești după ce se prădesc pînă ce au culoarea cafenie-închisă se zdrobesc cu merdeneaua, rafinindu-se bine. Se pot rafina și cu ajutorul bruezei.

Acestea se introduc în amestecul de lapte, zahăr

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Zahăr	4,500	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Unt	4,700	kg
4	Lapte	0,800	l
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Sare de lămie	0,008	kg
7	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că se folosește esența de portocale în loc de apă de flori și sare de lămie.

Culoarea alimentară va fi galbenă-portocalie.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu alune turcești (rețeta nr. 158)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că la pralina cu alune turcești se adaugă treptat cremă, mestecindu-se continuu pînă ce se obține o compoziție alifioasă și omogenă. Vanilina pură și romul se pun înainte de a se introduce untul.

Cremă așarel cu pralină de arahide

54

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59, 57 și 53, cu deosebirea că se amestecă crema cu pralină de arahide.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu arahide (rețeta nr. 159)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Cremă așarel cu pralină de nuci

55

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că se introduce în loc de alcool, rom superior.

Pralina de nuci se amestecă cu crema conform indicațiilor date la rețeta nr. 53.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu nuci (rețeta nr. 163)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Cremă așarel cu pralină de susan

56

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că pralina de susan se amestecă cu crema ca la rețeta nr. 53.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,150	kg
2	Unt	4,300	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Lapte	0,750	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că în amestecul fierbinte de lapte, ouă și zahăr, se adaugă cacaoa cernută, continuându-se mestecarea pînă la omogenizare.

Vanilina și alcoolul se pun o dată cu untul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,400	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Șvarț de patiserie (rețeta nr. 194)	1,000	l
4	Unt	4,700	kg
5	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că în loc de lapte se folosește șvarțul de patiserie și romul superior, care se adaugă după ce s-a pus untul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,400	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Lapte	0,800	l
4	Unt	4,700	kg
5	Apă de flori (esență)	0,020	l
6	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Se amestecă conținutul ouălor cu zahărul și cu laptele și se pune la fiert într-un căzanel, continuându-se mestecarea cu telul pînă se dă în fiert. Cînd a dat în fiert, se udă căzanelul pe marginile interioare cu apă rece cu ajutorul unei pensule.

Concomitent se trage de pe foc și se stropește compoziția cu puțină apă rece, pe suprafață, spre a se evita masarea.

După ce compoziția s-a răcit i se adaugă untul, apa de flori și culoarea alimentară, mestecîndu-se fie manual, fie la mașină, pînă ce devine alifioasă și omogenă.

Cremă cu aromă de portocale

60

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 80, cu deosebirea că sarea de lămlie se adaugă la cremă o dată cu esența de portocale.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Culoare alimentară	0,001	kg
5	Esență de portocale	0,005	l
6	Sare de lămlie	0,005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Cremă de cacao nr. I

61

Modul de preparare:

Se cerne cacaoa și se dizolvă în circa 1 kg unt la cald după care se adaugă romul și vanilina.

Compoziția rezultată se amestecă bine cu fondantul, care în prealabil a fost amestecat cu restul de unt, continuându-se amestecul până la omogenizare și spumare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	4,500	kg
2	Unt	4,800	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Rom superior	0,150	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Cremă de cacao nr. II

62

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 61, cu deosebirea că zahărul ars se introduce în locul romului superior.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,400	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Cacao	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,400	kg
2	Unt	0,550	kg
3	Vanilină pură	0,00025	kg
4	Cacao	0,120	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 61.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	4,200	l
2	Zeamă	0,600	kg
3	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
4	Zahăr	1,500	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Unt	3,350	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 79, cu deosebire că cacaoa după ce s-a cernut se adaugă în compoziție în momentul când aceasta a fost luată de pe foc, amestecându-se până la omogenizare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,500	l
2	Amidon de grâu	0,310	kg
3	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
4	Zahăr	0,750	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Cacao	0,200	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
8	Unt	1,850	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 79, cu deosebirea că i se introduce cacaoa ca la rețeta nr. 64, iar cantitatea de zahăr ars se adaugă imediat după introducerea untului.

Cremă de cacao cu pralină de alune turcești**66***Modul de preparare:*

Vezi rețeta nr. 61, cu deosebirea că în pralină se avansează treptat crema preparată conform indicațiilor date la rețeta enunțată mai sus.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu alune turcești (rețeta nr. 158)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg**Cremă de cacao cu pralină de arahide****67***Modul de preparare:*

Vezi rețetele nr. 61 și 66.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu arahide (rețeta nr. 159)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg**Cremă de cacao cu pralină de nuci****68***Modul de preparare:*

Vezi rețetele nr. 61 și 66.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu nuci (rețeta nr. 163)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 61 și 66.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Cafea prăjită și măcinată	0,150	kg
5	Cicoare (frank-cafea)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Din cafea și cicoare se fierbe un șvarț cu un adaos de circa 0,500 l apă care se lasă să fiarbă circa 5—10 minute după care se lasă să se limpezească.

Crema se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 79, șvarțul in-

troducându-se după omogenizarea fondantului cu untul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pireu de castane (rețeta nr. 176)	0,750	kg
2	Unt	0,300	kg
3	Vanilină pură	0,00025	kg
4	Esență de cireșe (Kirsch)	0,002	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Pireul de castane gata pregătit se bate bine pînă ce se obține o pastă. Se adaugă treptat untul continuîndu-se bătutul pînă la obținerea unei creme alifioase. După obținerea cremei se adaugă vanilina pură și aroma amestecîndu-se bine.

Modul de preparare:

Castanele se curăță de prima coajă după care se pun la fiert cu făina din rețetă spre a se evita sfărîmarea lor. După fierbere se curăță de piele și se trece prin mașina de tocat (cu sită deasă) sau printr-o sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu zahărul după care se adaugă treptat untul, vanilina și romul, amestecîndu-se cu un tel pînă ce se obține o cremă de castane fină și alifioasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane	2,700	kg
2	Zahăr	0,400	kg
3	Unt	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,001/4	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Făină	0,025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Cremă de nuci nr. I
Modul de preparare:

Nucile se prăjesc și se trec prin mașină. Fondantul se amestecă cu untul într-un căzanel, manual sau la mașină. După ce s-a omogenizat se adaugă nucile date prin mașină, romul și vanilina pură continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	4,750	kg
2	Unt	3,650	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Nuci miez	2,000	kg
5	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Cremă de nuci nr. II (pentru cozonaci cu nuci)
Modul de preparare:

Se pune laptele la foc. Pînă ce laptele fierbe se dau nucile prin mașină. Cînd laptele fierbe se opărește pesmetul. După opărire pesmetului se introduc treptat toate materiile prime din rețetă în acest lapte cu pesmet, amestecîndu-se compoziția pînă ce se obține o cremă de nuci omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,700	kg
2	Pesmet alb (sau brezer)	0,250	kg
3	Zahăr	0,700	kg
4	Lapte	0,450	l
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
6	Scorțișoară	0,015	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,300	kg
2	Nuci miez	0,350	kg
3	Unt	0,450	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

...rul unei lopețele se amestecă pînă cînd se obține o pastă ce se poate modela ușor pe cojile de indiene.

Modul de preparare

Miezul de nucă se dă prin mașină după care se amestecă bine, pe o placă de marmură, cu fondantul.

După ce s-a obținut o pastă, aceasta se pune într-un căzanel și se adaugă treptat untul și vanilina pură. Cu ajuto-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,850	kg
2	Nuci miez	0,175	kg
3	Unt	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

după care se adaugă și restul de unt și vanilină. Se amestecă bine pînă ce se obține o cremă alifioasă și lejeră.

Modul de preparare:

Zahărul se fierbe la proba de caramel — slab, apoi se introduc nucile măcinate. Se ia de pe foc și se tablează pînă la omogenizare. După răcire se adaugă 0,100 kg unt și se rafinează la brueză,

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Făină	0,300	kg
3	Zahăr	0,600	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0001	kg
6	Sare	0,001	kg
7	Zahăr (la albușuri)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se reține 100 g ce se folosește la bătutul albușurilor. Restul de zahăr (600 g) cu făina și gălbenușurile se amestecă bine între ele, după care se adaugă laptele și se pune totul la fiert. (În tot timpul cît compoziția este pe

foc se continuă amestecarea ei). Modul de fierbere a cremei este lucrul cel mai important, deoarece crema se îngroașe repede și bulele de aer dau aparența că crema este fiartă. Crema se fierbe pînă cînd ea începe

să se subțieze din nou. În caz că totuși este tare se poate adăuga puțină apă. Se va pune și un pic de sare ce influențează gustul.

Cînd crema este fiartă se ia de pe foc și în același timp se amestecă cu albușurile bătute pentru ca acestea să se coacă în compoziție. Amestecul se face bine dar lejer spre a nu scade volumul compoziției.

Cremă de vanilie cu unt (sistem cehoslovac)

78

Modul de preparare:

Laptele împreună cu zahărul se pune la fiert într-un căzanel, amestecîndu-se încontinuu cu telul. Se oprește 400 ml lapte în care se dizolvă amidonul. La acest lapte cu amidon se adaugă gălbenușurile și se amestecă bine. Cînd laptele cu zahăr, de pe foc fierbe, se

adaugă treptat compoziția de lapte, amidon și gălbenușuri, amestecîndu-se conținutul încă timp de 5—10 minute cît fierbe compoziția. Se trage de pe foc, continuîndu-se amestecul pînă la răcirea completă a compoziției. (Se va împiedica gelatinarea). Untul se frămîntă și se introduce treptat în compoziție continuîndu-se bătutul pînă cînd crema crește și se spumează. Se colorează și se aromează după nevoie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Amidon de grîu	0,250	kg
3	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
4	Zahăr	0,800	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Unt	1,500	kg
7	Esențe diferite	0,005	l
8	Culori alimentare diferite	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 4 kg

Cremă de unt cu diferite arome (pentru prăjituri mici)

79

Modul de preparare:

Cantitatea de 600 g zeamil se dizolvă în circa 750 g lapte peste care se toarnă apoi cele 20 gălbenușuri, amestecîndu-se cu un tel pînă la omogenizare. Separat se pune la foc restul de lapte cu 1,800 kg zahăr. După ce laptele a dat în fiert se adaugă soluția de zeamil cu ouă amestecîndu-se bine cu telul. Se continuă fierberea încă 5—6 minute pînă ce compoziția gelează ca o cremă de vanilie. După fierbere se pune la gheață și se continuă amestecarea pînă la completa răcire. Se adaugă apoi vanilina

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	4,200	l
2	Zeamil	0,800	kg
3	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
4	Zahăr	1,800	kg
5	Unt	3,500	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esențe diferite	0,012	l
8	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

și în mod treptat untul bătându-se bine pînă la omogenizare și alifiere. La sfîrșit se adaugă aroma și colorantul corespunzător sortului de prăjituri.

Notă. Compoziția de cremă fiartă trebuie amestecată încontinuu pînă la completa răcire, pentru a se evita gelatinarea, cunoscîndu-se că în acest caz nu se mai asigură o perfectă omogenizare.

80

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Culoare alimentară	0,001	kg
5	Esență sau apă de flori	0,005	l

Rezultă produs finit: 10 kg

genă se adaugă vanilina, esență sau apă de flori și culoare alimentară, amestecîndu-se din nou crema pînă la omogenizare.

Cu cît crema este bătută mai bine, cu atît este mai aspectuoasă și mai ușoară.

Cremă diferite culori

Modul de preparare:

Fondantul alb de bombonerie se introduce într-un căzanel și se frămîntă cu circa 300—350 g de unt pînă se omogenizează. Ulterior se continuă baterea cu un tel, manual sau cu mașina, adăugîndu-se treptat întreaga cantitate de unt. Cînd compoziția este omo-

81

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	2,000	kg
2	Turtă de cacao	0,800	kg
3	Unt	2,200	kg
4	Alcool 90°	0,100	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

vanilina pură și alcoolul, continuîndu-se amestecarea pînă la omogenizare.

Cremă din turtă de cacao

Modul de preparare:

Fondantul se încălzește bine după care se amestecă cu turtă de cacao (măcinată fin).

Se pune la răcit. După răcire se adaugă untul și se amestecă bine pînă cînd se omogenizează crema, după care se adaugă

Modul de preparare:

Zahărul și frișca se pun la încălzit într-un căzânel, mestecându-se în continuu până la topirea zahărului, după care se trage de pe foc. Ciocolata cuvertură se taie în bucăți mici și se introduce în compoziția de mai sus, caldă. Se continuă amestecarea până la dizolvarea totală a ciocolatei în compoziție. Se pune căzânelul cu compoziția pe gheață, continuându-se amestecarea sa, cu atenție spre a nu se tăia. Vanilina pură și romul superior se introduc în cremă, amestecându-se ușor până la omogenizare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Frișcă 32° grăsime	0,700	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Culoare lichidă cu alcool
Modul de preparare:

Culoarea lichidă în alcool se realizează prin dizolvarea în alcool a acelor coloranți ce nu se dizolvă în apă. Coloranților alimentari ce se dizolvă în apă nu li s-a făcut o rețetă specială, deoarece în rețetele respective cantitatea de colorant este socotită praf, ce se dizolvă în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool 90°	0,500	l
2	Colorant alimentar praf	0,150	kg
3	Apă	0,400	l

Rezultă produs finit: 1 l

Drăgan (pentru ouă și figuri din zahăr și pentru piese montate)
Modul de preparare:

Gelatina se pune la muiat în circa 400—500 ml apă. După ce s-au muaiat foile, se dă în fier, după care se lasă să se răcească. În timp ce se răcește gelatina fiartă, cernem zahărul pe o placă de marmură. După cernerea zahărului facem la mijlocul lui un gol, cu mina, și turnăm, în acest gol, gelatina fiartă, puțin caldută. Se frământă bine până cînd se obține o pastă. Colorarea se face după nevoie. Se dresează din pastă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr fin	5,000	kg
2	Gelatină alimentară	0,050	kg
3	Amidon	0,100	kg
4	Culoare alimentară	0,005	kg
5	Sare de lămlie	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

ouă, figuri sau piese montate. După uscare se spală cu pensula fiecare piesă cu apă în care se pune sare de lămâie dizolvată pentru a prinde un luciu.

Amidonul se va cerne și va fi folosit la dresarea figurilor, pieselor etc.

85

Foi „Alcazar“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
2	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
3	Zahăr	0,500	kg
4	Nuci miez	0,300	kg
5	Făină	0,250	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs limit: 1 kg

Modul de preparare:

În ceea ce privește spălarea și separarea gălbenușurilor de albușuri se va proceda ca la rețeta nr. 13. Albușurile și gălbenușurile se bat fiecare separat. Albușurile după ce sînt bătute se amestecă cu 400 g de zahăr, iar gălbenușurile cu 100 g zahăr. Albușurile și gălbenușurile astfel pregătite se amestecă între ele pînă ce formează o compoziție omogenă. Se introduc apoi nucile date prin mașină și făină, care în prealabil au fost amestecate între ele și se continuă amestecarea compoziției pînă la omogenizare. Compoziția astfel rezultată se întinde în foi subțiri pe tăvi unse și prăfuite cu făină. Se coace la foc ușor. După coacere se desprind ușor de tăvi cu ajutorul unui cuțit subțire. Foile se pun una peste alta după ce au fost prăfuite cu făină între ele și se lasă să se răcească și să se frăgezească.

86

Foi de ruladă albă nr. 1 (din 40 buc. ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	0,650	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Făină (la foi)	0,050	kg

Rezultă produs limit: 2,300 kg

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea albușurilor de gălbenușuri se va face ca la rețeta nr. 13. În ceea ce privește baterea albușului și gălbenușului cu zahăr se va proceda ca la rețeta nr. 91, cu deosebirea

că compoziția rezultată se va întinde pe tăvi tapetate cu hirtie. După coacere se prăfuiesc cu făină și se suprapun fără a fi scoase de pe hirtie. La întrebuințare se îndepărtează hirtia care se va folosi la rularea foilor umplute cu cremă.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86, cu deosebirea că în compoziție se adaugă și uleiul după făină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Foi de ruladă albă nr. III (pentru prăjituri mici)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	26	buc.
2	Zahăr	0,425	kg
3	Făină	0,520	kg
4	Făină (la foi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Foi de ruladă colorate (din 36 buc. ouă) (pentru Jeanine)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13 și 25, cu deosebirea că compoziția de mai sus se întinde pe hîrtie ca la rețeta nr. 86.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
4	Făină	1,300	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Foi de ruladă colorate (din 40 buc. ouă)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86, cu deosebirea că gălbenușurile după ce au fost bătute cu zahărul se colorează cu zahărul ars.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	0,650	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
5	Făină (la foi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2,400 kg

91 Foi „Doboș“ (pentru prăjituri Doboș și Carpați mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	47	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	0,950	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
5	Făină (pentru tăvi)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,600 kg

După ce ambele părți au fost bătute, se amestecă între ele lejer, adăugându-se făina treptat. Compoziția se împarte pe tăvi, care mai înainte au fost unse cu ulei și prăfuite cu făină, întinzându-se uniform în tăvi cu un cuțit de patiserie. Se recomandă ca foile să nu fie prea groase (la o prăjitură să fie șapte foi). Se coc la un foc ușor; se păstrează la loc cald pentru a fi crocante.

Modul de preparare:

În ce privește spălarea și separarea gălbenușurilor și albușurilor de ouă se va proceda ca la rețeta nr. 13. Cantitatea de zahăr va fi împărțită în două. O parte se bate cu gălbenușurile, iar cealaltă parte se adaugă treptat la albușul bătut.

92 Foi „Doboș“ (pentru Doboș mare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	35	buc.
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,085	l
5	Făină (pentru tăvi)	0,125	kg

Rezultă produs finit: 1,900 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 91.

93 Foi meringues (pentru torturi meringues și Mignonettes)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
2	Zahăr	1,250	kg

Rezultă produs finit: 1,200 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 43, cu deosebirea că nu se mai prăfuiește cu zahăr farin pe deasupra. Din această compoziție se pot prepara circa șase tortulețe me-

ringues a câte două foi sau șase tortulețe „Mignonettes” a câte trei foi. La ambele feluri de tort foaia de deasupra se va dresa în formă de grătar, celelalte foi se toarnă cu poșul în foi meringue plate.

Foi „Richard” nr. I (pentru prăjituri „Progres” etc.)

94

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea gălbenușurilor de albușuri se va face ca la rețeta nr. 13. Albușurile se bat după care se adaugă 600 g zahăr. În același timp se bat gălbenușurile cu 400 g zahăr. Se amestecă lejer cele două compoziții până ce se obține o compoziție omogenă. Se adaugă făina, nucile date prin mașină și zahărul farin, care în prealabil au fost amestecate între ele, și se continuă amestecarea compoziției până ce devine omogenă, lejeră. Compoziția rezultată se întinde pe tăvi unse și prăfuite cu făină în format rotund, astfel ca să revină 4 foi de fiecare prăjitură „Progres”. Întinderea compoziției pe tăvi se va face cu ajutorul unui șablon. Se coace la foc ușor. După coacere foile se pun la răcit. Se vor umple cu cremă numai după 24 ore.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (46 albușuri)	23	buc.
2	Ouă (14 gălbenușuri)	7	buc.
3	Nuci mlez	1,000	kg
4	Zahăr farin	0,500	kg
5	Făină	0,900	kg
6	Zahăr	1,000	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,150	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 3,350 kg

Foi „Richard” nr. II (pentru 140 buc. tort)

95

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea gălbenușurilor de albușuri se va face ca la rețeta nr. 13. Prepararea foilor se va face ca la rețeta nr. 94, cu deosebirea că compoziția se întinde pe tăvi unse și prăfuite cu făină, la fel ca la rețeta nr. 91.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
2	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
3	Zahăr	1,200	kg
4	Făină	0,750	kg
5	Nuci mlez	0,600	kg
6	Zahăr farin	0,800	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (32 albușuri)	16	buc.
2	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
3	Zahăr	1,200	kg
4	Alune turcești	0,700	kg
5	Făină	0,800	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 94, cu deosebirea că alunele turcești se prăjesc puțin după care li se îndepărtează coaja și se dau prin mașina de tocat nuci. Introducerea lor în compoziție se va face ca la rețeta nr. 94 (înlocuind nucile).

Foietaj copt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud	2,700	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Foietajul crud se întinde cu merdineaua în foi subțiri, după care se pune pe o tavă stropită cu apă. Se așteaptă foaia, cu o furculiță, pe întreaga

suprafață, spre a nu se balona. Se coace pînă la rumenire completă la o temperatură peste medie.

Foietaj crud

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,200	kg
2	Făină	1,200	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turai)	0,300	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oțet	0,020	l
7	Apă	0,500	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Se cerne făina pe o planșetă. După cernerea făinii se face un locaș la mijloc în care se toarnă oțetul și o parte din apă începîndu-se frămîntatul. Se frămîntă bine adăugîndu-se apă după nevoie pînă cînd se obține o cocă ce nu se lipește de mină.

După frămîntare coca se repauzează 10—15 minute. În acest timp se frămîntă untul cu 100 g de făină fără a se permite înmuierea compoziției dîndu-i-se o formă dreptunghiulară. Se întinde coca și se împachetează untul amestecat cu făină (forma dreptunghiulară).

Se începe turarea, care se face cu multă atenție, pentru a nu se sparge coca, care ar permite să iasă untul afară.

Se va tura de patru ori în patru sau de cinci ori în trei.

Turatul se va face în funcție de produsul ce se pregătește din foietaj. Pentru pateuri vor fi ture mai puține, iar pentru foi ture mai multe.

Foietaj special (crud) (pentru baclava, plăcintă cu brinză și carne)

99

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 98, cu deosebirea că turarea se va face numai de două ori.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină (la cocă)	1,800	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,200	kg
5	Sare	0,040	kg
6	Oțet	0,010	l
7	Apă	0,800	l

Rezultă produs finit: 4 kg

Fondant alb de patiserie

100

Modul de preparare:

Se pune zahărul la fiert cu un procent de 30% apă. Când a dat în fiert se spumează și se spală vasul pe margini cu ajutorul unei pensule spre a îndepărta cristalele de zahăr. Când zahărul a fiert puțin aproape de probă se adaugă glucoza. Se reia proba prin sistemul următor:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	20,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg

Rezultă produs finit: 23,500 kg

Se ia apă curentă într-un vas, se înmoaie degetele în apă și se introduc cu repeziciune în vasul în care fierbe zahărul, smulgând o cantitate mică de zahăr ce s-a lipit de degete, pe care o introducem imediat în vasul cu apă curentă. Când zahărul de pe degete se poate aduna și modela în formă de bobită care are duritatea unei vișine coapte, înseamnă că zahărul este gata pentru a fi trecut prin mașina de fondant sau de turnat pe platră de marmură udă, rece.

Urmează tablarea de la caz la caz cu mașina sau cu mîna (cu ajutorul unei lopeți sau sistre).

Fondant alb pentru bombonerie (fără glucoză)

101

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 100, cu deosebirea că nu se mai introduce glucoză, iar proba luată va fi puțin mai tare decît aceea indicată la fondantul alb de patiserie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	9,600	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	9,500	kg
2	Cacao	0,300	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Cantitatea de fondant alb se pune la foc într-un cazănel. Se amestecă în-continuu cu o lopățică sau o paletă, adăugându-se treptat cacaoa cernută, zahărul ars, culoarea alimentară și vanilina pură. Se continuă amestecarea compoziției până când aceasta se încălzește bine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	9,600	kg
2	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,400	l
3	Cacao	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 102.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	9,500	kg
2	Cacao	0,400	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,200	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Esență de rom	0,004	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 102.

Frișcă bătută

105

Modul de preparare:

Se toarnă frișca într-un căzânel spoit după care căzânelul se pune pe gheață într-un alt vas mai mare. Cu un tel des se bate frișca pînă se spumează și se întărește. Cînd frișca este bătută, se adaugă zaharul și vanilina și se amestecă din nou pînă la omogenizarea ei. Baterea se va face cu multă atenție spre a nu se tăia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	0,150	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Frișcă bătută cu cacao

106

Modul de preparare:

Se va proceda conform indicațiilor de la rețeta nr. 105, cu deosebirea că cacaoa cernută se amestecă cu atenție într-o cantitate mai mică de frișcă bătută după care se amestecă cu restul compoziției pînă la omogenizarea ei. Amestecarea se va face lejer.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32° grăsime	1,400	kg
2	Zahăr	0,150	kg
3	Cacao	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Frișcă bătută cu gelatină

107

Modul de preparare:

Cu jumătate de oră înainte de a se folosi gelatina se pune la muțat în apă rece. Cînd s-a muțat se introduce în lapte cald cu vanilină pentru a se dizolva. Cînd s-a dizolvat gelatina, în laptele cald, se lasă să se răcească. Frișca se toarnă într-un căzânel după care căzânelul se așază într-un vas cu gheață. Cu un tel des se bate frișca pînă ce se spumează și se întărește. Cînd frișca este bătută se adaugă zahărul farin, vanilina pură și se amestecă din nou pînă la omogenizarea ei. La frișca astfel omogenizată se va adăuga treptat laptele în care s-a dizolvat gelatina, continuîndu-se din nou amestecarea pînă la omogenizarea compoziției.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32° grăsime	1,900	kg
2	Zahăr farin	0,150	kg
3	Gelatină alimentară	0,030	kg
4	Vanilie batoane	0,002	kg
5	Lapte	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate diferite	1,000	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
3	Rom superior	0,060	l
4	Jeleu	0,550	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Reziduuri fibroase de portocale rămase de la prepararea sucului de portocale	8,000	kg
2	Zahăr	8,000	kg
3	Sare de lămie	0,025	kg

Rezultă produs finit: 12 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Agar-agar	0,100	kg
2	Apă	6,500	l
3	Zahăr	3,400	kg
4	Glucoză	0,650	kg
5	Culoare alimentară	0,0005	kg
6	Sare de lămie	0,025	kg
7	Esență de zmeură	0,010	l
8	Esență „Chery-Brandy”	0,020	l

Rezultă produs finit: 10 kg

și sarea de lămie și se amestecă bine. Se păstrează la rece în recipiente închise (acoperite). Înainte de folosire se încălzește ușor pentru a se putea întinde cu ușurință, cu ajutorul unei pensule, pe produse.

În cazul că se pregătește o cantitate mai mare, sare de lămie se va adăuga numai la cantitatea folosită.

Fructe confiate tocate

Modul de preparare:

Se vor folosi fructe de toate culorile.

Se toacă fructele mărunt după care se amestecă cu romul, jeleul și răzătura de lămie.

Jeleu de portocale

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 111, cu deosebirea că reziduurile fibroase se pun la fiert în 12 l apă.

Jeleu din agar-agar

Modul de preparare:

Agar-agarul se înmoaie în apă cu o zi înainte. A doua zi se pune la foc și se dă în fiert, amestecându-se ușor cu o lopățică. Când a dat în fiert, se adaugă zahărul și glucoza. Se dă din nou în fiert, mestecându-se încontinuu. Se adaugă esențele, culoarea alimentară

Jelen de corcodușe (din 10,200 kg corcodușe)**111****Modul de preparare:**

Corcodușele spălate și alese se pun la fiert în circa 8 l de apă. Fierberea se face în mod lent spre a nu se obține o zeamă tulbură. După fierbere se strecoară zeama rezultată (circa 10 l) printr-o sită de mătase. Zeama astfel filtrată se amestecă cu zahărul și se pune din nou la fiert. Se ia probă ca la dulceață. Jeleul este fiert la probă când lasă o ață de circa 6 cm. Când jeleul este fiert se adaugă sarea de lămție și colorantul alimentar (de obicei de culoare roșie). Jeleul gata preparat trebuie să albească culoarea roz deschis și să fie transparent.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zeamă de corcodușe	10,000	l
2	Zahăr	8,000	kg
3	Sare de lămție	0,005	kg
4	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg**Jeleu „Expres” (din pomozin)****112****Modul de preparare:**

Pomozinul se dizolvă într-un litru de apă fierbinte. În acest timp, zahărul și glucoza se pun la fiert în apă (0,900 l). Când aceasta fierbe se adaugă și pomozinul dizolvat continuându-se fierberea până când jeleul este gata. Când jeleul este fiert se adaugă sarea de lămție, aroma dorită și culoarea adecvată. Se folosește în fabricarea jeleurilor (bomboane) și unele produse de cofetărie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
A			
1	Pomozin	0,060	kg
2	Apă (fierbinte)	1,000	l
B			
3	Zahăr	2,100	kg
4	Glucoză	1,000	kg
5	Apă	0,900	l
C			
6	Sare de lămție	0,080	kg
7	Apă (fierbinte)	0,120	l
8	Esențe diferite	0,010	l
9	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg**Gutui confiate (rețetă orientativă)****113****Modul de preparare:**

Gutuile se curăță de coajă și se taie în 4—6 buc. în lungime. După ce s-au tăiat se scobesc, astfel ca partea cu semințe precum și partea pietroasă să fie înlăturată. Fierberea gutuilor, respectiv

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Gutui	160,000	kg
2	Zahăr	85,000	kg
3	Glucoză	25,800	kg
4	Culoare alimentară	0,010	kg

**Rezultă produs finit: gutui confiate: 85 kg
sirop: 60 kg**

opărire lor, se va face în șarje mici de circa 15 kg și la foc moderat spre a nu se produce sfărâmarea lor. După ce toate acestea sînt făcute, se va urmări în continuare procesul tehnologic indicat la „pepene verde confiat” procedindu-se la fel și pentru confierea gutuilor.

114

Înghețată albă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,200	l
2	Zahăr	0,750	kg
3	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
4	Amidon praț	0,050	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Esență de migdale	0,002	l

Rezultă produs finit: 3 kg

face pe gheață amestecîndu-se încontinuu. După răcire se strecoară și se introduce în mașina de înghețată. Se întrebuințează la prepararea casatelor.

Modul de preparare:

Amidonul, laptele, zahărul și albușurile de ou se dau în fiert amestecîndu-se încontinuu cu un tel. Fierberea se face pînă la limita de coagulare. Se adaugă vanilina pură, imediat după fierbere, iar esența de migdale după ce s-a răcit. Răcirea se

115

Janduis de alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

marie), apoi se amestecă cu compoziția de alune turcești și vanilina pură. Se amestecă bine pînă ce se obține o pastă omogenă nu prea compactă, pentru a se putea modela cu ușurință.

Modul de preparare:

Alunele turcești după ce au fost prăjite și li s-au îndepărtat pielețele (cojile) se trec prin mașina de nuci după care se amestecă cu zahărul farin și se rafinează la brueză. Untul de cacao se topește la baie de apă (bain-

116

Janduis de arahide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Modul de preparare:

Se procedează la fel ca la rețeta nr. 115, cu deosebirea că se folosesc arahide decojite în loc de alune turcești.

Janduis de migdale

117

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 115, cu deosebirea că se folosesc migdale albe în loc de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale albe (rețeta nr. 144)	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Janduis de susan

118

Modul de preparare:

Susanul se curăță de impurități și se spală în câteva ape până ce s-au eliminat toate corpurile străine din el.

În rest se va vedea rețeta nr. 115.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Janduis de ciocolată nr. 1

119

Modul de preparare:

Janduisul de alune turcești preparat conform rețetei nr. 115, se amestecă bine cu ciocolată cuvertură, care în prealabil a fost tăiată în bucăți mici și topită la baie de apă (bain-marie).

Amestecul se face prin malaxare sau manual, printr-o frământare ușoară.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de alune turcești (rețeta nr. 115)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Janduis de ciocolată nr. II

120

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 119 cu deosebirea că se folosește Janduis de arahide în loc de Janduis de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de arahide (rețeta nr. 116)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de migdale (rețeta nr. 117)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 119, cu deosebirea că în loc de Janduis de alune turcești, se va folosi Janduis de migdale.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de susan (rețeta nr. 118)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 119, cu deosebirea că se folosește Janduis de susan în loc de Janduis de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	24	buc.
2	Zahăr	0,450	kg
3	Unt	0,350	kg
4	Făină	0,500	kg
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că untul se bate la un loc cu gălbenușurile adăugându-se și răzătura de lămție.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coajă de lămție crudă	3,400	kg
2	Zahăr	3,800	kg
3	Glucoză	1,000	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,001	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: lămți confiate: 3,100 kg
strop: 2,700 kg

Modul de preparare:

Lămțiile rase de coajă și stoarse de zeamă se pun la fiert cu bicarbonat de sodiu, fierbîndu-se pînă ce o scobitoare pătrunde cu ușurință în ele.

În rest se va proceda conform rețetei nr. 37.

„Langues de chats“ nr. I (pentru cornete cu cremă de ciocolată și frișcă)

125

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 48, cu deosebirea că întinderea compoziției pe tăvi, unse și prăfuite cu făină, se face cu un șablon (rotund) pentru fiecare cornet în parte. În cazul când nu avem șablon, compoziția se întinde pe tăvi unse și prăfuite cu făină, după care se introduce în cuptor timp de 10—15 minute. Se scoate din cuptor, se taie în pătrate, după care se introduce în cuptor și se coace. După scoaterea lor se rulează fiecare pătrat în parte în formă de cornet.

Notă. Scoaterea din cuptor se face bucată cu bucată, rularea făcându-se imediat după scoaterea din cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

„Langues de chats“ nr. II

126

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 48, cu deosebirea că compoziția rezultată se toarnă pe tăvi unse și prăfuite cu făină, cu ajutorul unui poș cu dui mic, în formă drept-unghiulară (format limbă de pisică).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,800	kg
2	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Zahăr (la albușuri)	0,200	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (la tăvi)	0,050	l
8	Vanilină pură	0,0001	l

Rezultă produs finit: 2,100 kg

Lichior arome diferite (pentru bombonerie)

127

Modul de preparare:

Zahărul prevăzut în rețetă se pune la fiert cu circa 0,500 l apă, fără a fi lăsat să se lege. După răcorirea siropului se adaugă aromele și coloranții prevăzuți în rețetă, apoi se introduce alcoolul

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Alcool 90°	0,200	l
3	Esențe diferite	0,020	l
4	Culoare alimentară diferită	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1,200 l

amestecind ușor cu o lopătică pînă cînd siropul se răcește aproape complet. Urmează apoi turnarea la capse în pudră de amidon cu ajutorul unei pilnii speciale. Capsule se pregătesc mai înainte în pudră fiind imprimate formele de bomboane respective. După turnarea lichiorului la pudră se dă un praf fin de amidon printr-o ușoară aruncare de mînă. După aceea capsulele cu lichior se introduc în duman și se lasă acolo pînă a doua zi. Scoaterea se face a doua zi cu atenție pe site de pîr fine. Se îndepărtează praful de amidon de pe ele, cu ajutorul barfeșului după care se poate glăsa.

128

Lichior de cafea (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Cafea prăjită și măcinată	0,025	kg
3	Alcool 90°	0,100	l
4	Apă	0,200	l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că în zahărul fiert cu apă se adaugă și șvarțul, care s-a pregătit în prealabil din cafeaua și apa prevăzută în rețetă.

Rezultă produs finit: 1,200 l

129

Lichior de caise

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Pulpă de caise	0,200	kg
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că pulpa de caise se introduce în sirop după fierberea acestuia imediat după tragerea lui de pe foc.

Rezultă produs finit: 1,200 l

130

Lichior de fragi (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Suc concentrat de fragi (rețeta nr. 188)	0,100	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că sucul concentrat de fragi se introduce în compoziție după fierberea acestuia, imediat ce a fost tras de pe foc.

Rezultă produs finit: 1,200 l

Lichior de portocale (pentru bombonerie)**131***Modul de preparare:*

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că răzătura de portocale se dă în fiert cu 200 ml apă, după care se amestecă cu siropul fiert în momentul când aceasta s-a tras de pe foc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,015	kg
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l
5	Apă	0,200	l

Rezultă produs finit: 1,200 l**Lichior de vișine (pentru bombonerie)****132***Modul de preparare:*

Vezi rețetele nr. 127 și 130.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Zeamă (de la vișine în alcool)	0,250	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,050	l

Rezultă produs finit: 1,200 l**Lichior de zmeură (pentru bombonerie)****133***Modul de preparare:*

Vezi rețetele nr. 127 și 130.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Suc concentrat de zmeură (rețeta nr. 191)	0,100	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 1,200 l**Lichior „Triple-Sec” (pentru bombonerie)****134***Modul de preparare:*

A se vedea rețeta nr. 127, cu deosebirea că lichiorul „Triple-Sec” se introduce în sirop, după ce acesta a fiert și s-a răcit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Lichior „Triple-Sec”	0,150	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,050	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

135

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de caise (rețeta nr. 167)	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

probe, în cantități mici, pe o placă (masă) de marmură. Când marmelada are concentrația necesară (viscos, bine legat) se ia de pe foc și se toarnă în vase de pământ (oale) sau butoaie de lemn.

Se păstrează la loc uscat și răcoros.

Marmeladă de caise

Modul de preparare:

Pulpa cu zahărul se pun la fiert într-un căzanel spoit, amestecându-se încontinuu cu o lopețică pentru a nu se arde.

Concentrația marmeladei se încearcă mai întâi la degete și apoi prin

136

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de corcodușe (rămas de la jeleu)	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Marmeladă de corcodușe

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 135.

137

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Reziduuri de la miez de portocale rămase de la fierberea jeleului de portocale	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Marmeladă de portocale

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 135.

138

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,600	kg
2	Glucoză	0,400	kg
3	Alune turcești	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 6 kg

Marțipan de alune turcești

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140.

Marțipan de migdale

139

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,600	kg
2	Glucoză	0,400	kg
3	Migdale albe (rețeta nr. 144)	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 6 kg

Marțipan de nuci (pentru bombonerie)

140

Modul de preparare:

Zahărul și glucoza se pun pe foc într-un căzanel și se fierb pînă cînd obținem un sirop bine legat (proba fondantului de bombonerie). În acest timp trecem nucile prin mașină. Cînd zahărul este legat bine, introducem nucile măcinate în sirop și amestecăm cu ajutorul unei lopățele compoziția pînă cînd se obține o masă omogenă. Se trage de pe foc și se trece marțipanul prin mașina cu valțuri. În caz că nu avem mașina cu valțuri tablăm marțipanul pe o placă sau masă cu placă de marmură. Vanilina pură se introduce în marțipan odată cu tablarea acestuia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Marțipan de simburii de caise (pentru bombonerie)

141

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140, cu deosebirea că simburii de caise întii se opăresc, se decojesc de pielete, se usucă și se dă prin mașină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Simburii de caise	0,300	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,800	kg
2	Nuci miez	0,150	kg
3	Simburi de caise	0,150	kg
4	Glucoză	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 140 și 141.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Merișoare crude	128,000	kg
2	Zahăr	130,000	kg
3	Glucoză	39,000	kg
4	Culoare alimentară	0,010	kg

**Rezultă produs finit: merișoare confiate: 122 kg
sirop: 81 kg**

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 35, cu deosebirea că la merișoare nu se pune metabisulfit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale decorticate	1,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Se pune într-un vas apă la fiert. Când apa clocotește se pun în ea migdalele decorticate. Se fierb astfel migdalele până când se ia pielea de pe ele la o ușoară apăsare între degete. Când migdalele au fiert se strecoară apa și se toarnă pe o masă, după care fiecare migdală în parte este curățată de coajă prin presare între degete. După decojire se pun la uscat, cunoscând că altfel migdalele fermentează ușor.

Modul de preparare:

Ouăle se separă ca la rețeta nr. 13. Din cantitatea de zahăr se reține 0,500 kg zahăr pentru a fi introdus la albușurile bătute. Restul de zahăr (0,900 kg) și glucoza se pun la fiert într-un căzanel cu circa 0,700 l apă, amestecându-se cu o paletă pînă ce acesta dă în fiert. Cînd compoziția fierbe, se spală marginile interioare ale căzanelului cu apă rece cu ajutorul unei pensule pentru a se evita formarea de cristale de zahăr pe marginea vasului.

Între timp nucile se aleg și se introduc la cuptor pentru a se prăji puțin. După prăjire se dau prin ciur și se barotează.

Albușurile se bat după care se amestecă ușor cu zahărul oprit special pentru acestea (0,500 kg).

Cînd zahărul cu glucoza au fiert (la proba de bezea) se trage de pe foc și se toarnă în fir subțire peste albușul bătut cu zahăr, amestecându-se încontinuu cu telul. Se scoate telul din compoziție și se înlocuiește cu o lopătică de lemn. Compoziția se pune pe foc la baie de apă (bain-marie) și se continuă amestecarea ei cu lopetica, pînă ce scade. Se ia proba smulgîndu-se cu mîna muiată în apă rece o mică bucătică din compoziție, care apoi se modelează în apă rece în forma unei bile. Cînd bila rezultată din proba luată are tăria unei cîreșe coapte, se trage compoziția de pe foc și se adaugă nucile barotate și vanilina amestecîndu-se pînă la omogenizarea compoziției. Compoziția se întinde apoi pe o masă cu blat de marmură cu ajutorul unei merdenele pînă ce se obține o foaie de 7—8 mm. Pentru a nu se lipi de masă prăfuim masa cu făină. După răcire se taie în forme, după nevoi.

Rezultă produs finit: 3 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Glucoză	0,900	kg
4	Nuci miez	0,900	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Făină	0,050	kg

Nuga cu arahide decojite (pentru bombonerie)

146

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că în loc de nuci se vor folosi arahide decojite barotate.

Arahidele se prăjesc, se cern de coajă după care se barotează.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
2	Zahăr	2,300	kg
3	Glucoză	2,300	kg
4	Arahide decojite	2,000	kg
5	Făină (la întins)	0,100	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Esențe diferite	0,025	l

Rezultă produs finit: 6 kg

147

Nuga cu cacao (ciocolată) cu alune turcești (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Alune turcești	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că alunele turcești se barotează după ce au fost prăjite și se separă de coajă. Cacaoa se cerne și se introduce în compoziția înainte de a se introduce alunele barotate.

148

Nuga de cacao (ciocolată) și arahide (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Arahide decojite	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că se adaugă cacaoa cernută înainte de a se introduce arahidele decojite barotate. Arahidele se prăjesc, se separă pielețele și se barotează.

149

Nuga cu cacao (ciocolată) și nuci (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Nuci muez	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că se adaugă cacao cernută, înainte de a se introduce nucile barotate.

Oușoare de zahăr pentru interioare de ouă din zahăr și pentru cuibulițe la prăjituri

150

Modul de preparare:

Fondantul se frământă bine pe o placă de marmură după care se împarte în mai multe bucăți. După ce am împărțit-o în mai multe bucăți colorăm și aromăm fiecare bucată în parte după nevoi. Pentru a fi mai plăcută la gust se adaugă la fiecare bucată puțină sare de lămlie dizolvată. Incorporarea aromei, culorii și a sării de lămlie se face prin frământare pe placă de marmură. După aceea se întind din ea filtile pe masa care se pudrează cu făină și se taie în bule mici. Din aceste bule se dresează oușoare. Se lasă la zvântat după care fiecare ou se pensulează cu o soluție de colorant lichid diluat în apă în componența căreia s-a dizolvat și sare de lămlie.

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	2,200	kg
2	Culoare alimentară	0,001	kg
3	Esențe diferite	0,020	l
4	Sare de lămlie	0,010	kg
5	Făină (la dresat)	0,050	kg

Pastă de fructe nr. I

151

Modul de preparare:

Pulpele de caise (rețeta nr. 167) și mere (rețeta nr. 171) împreună cu siropul de la fructe confiate se pun la fiert într-un căzanel spoit.

În tot timpul fierberii se va amesteca cu o lopețică de lemn spre a nu se arde.

Concentrația pastei se încearcă pe marmură, în cantitate mică, pentru a se putea vedea mai ușor dacă pasta este destul de scăzută și are densitatea dorită.

Cînd pasta este gata se pun în lădițe pregătite dinainte, căptușite cu pergament, după care se păstrează la rece.

Rezultă produs finit: 1 kg

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
1	Pulpă de caise (rețeta nr. 167)	0,500	kg
2	Pulpă de mere (rețeta nr. 171)	0,500	kg
3	Sirop (de la fructe confiate)	1,000	kg

Pastă de fructe nr. II

152

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 151, cu deosebirea că siropul se înlocuiește cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
1	Pulpă de caise (rețeta nr. 167)	0,500	kg
2	Pulpă de mere (rețeta nr. 171)	0,500	kg
3	Zahăr	0,700	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pepene cantalup	240,000	kg
2	Zahăr	100,000	kg
3	Glucoză	30,000	kg

Rezultă produs finit: pepene cantalup confiat: 77 kg
sirop: 78 kg

și a umple golurile rămase după topirea lentă a sării. Se va folosi un procent de circa 10% sare raportat la cantitatea de coji de pepene curățat gata pentru confiere.

Operația propriu-zisă de confiere este indicată în rețeta nr. 154.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pepene verde (coji crude)	70,000	kg
2	Zahăr	50,000	kg
3	Glucoză	20,000	kg
4	Esență de ananas	0,300	l
5	Culoare alimentară diferită	0,020	kg

Rezultă produs finit: pepene verde confiat: 78 kg
sirop: 30 kg

strat gros de sare pentru a se presa și umple golurile produse cu ocazia topirii lente a sării. În cazul când cojile se confiază peste 3—4 zile se folosește saramură în loc de sare. Concentrația va fi de 75%.

Confierea. Se procedează la desărarea cojilor în apă, apa schimbându-se de 3—4 ori pe zi până la desărarea completă (circa 2—3 zile).

Se pun cojile la fiert și se fierb până când pătrunde în ele cu ușurință o țepușă de lemn sau o croșetă. Fierberea durează circa 1½—2 ore.

Când cojile sînt fierte se iau de pe foc, se scurge apa de pe ele după care se pun din nou la foc și se dau în fiert, cu apă colorată (culoarea dorită) la care se adaugă ¼ din cantitatea de zahăr. După fierbere se aranjează în ligheane și se toarnă siropul peste ele.

Refierberea se repetă timp de 4—5 zile, procedindu-se astfel: se scot cojile pe o sită, siropul se dă în fiert după care se adaugă cojile.

Glucosa se introduce jumătate la a treia fierbere și jumătate la a patra fierbere.

Primul sirop va avea concentrația siropului de savarine, adică 2 l apă, 1 kg zahăr.

Modul de preparare:

Pepenele cantalup se taie felii. Se curăță de semințe și de coaja exterioră după care se pune la conservat la sare, un strat de pepene, un strat de sare. Deasupra se pune un strat mai gros de sare pentru a presa pepenele

Modul de preparare:

Pepenele verde se taie felii, urmînd apoi îndepărtarea miezului roșu. Cu ajutorul unui cuțitaș se curăță apoi coaja verde a pepenelui, pe cît posibil uniform. Cojile astfel rezultate se pun la sare astfel: un strat de coji, un strat de sare. Cînd vasul s-a umplut se pune un

Se adaugă treptat zahăr la sirop astfel ca la ultima fiertură să aibe concentrația de 75° refractometrică, sau uzual să fie gros ca sirop preparat pentru dulceață. Se păstrează în borcane de pământ la rece.

Pere confiate (rețetă orientativă)

155

Modul de preparare:

Perele se pun la opărit întregi. După ce sînt semifierți se curăță de coji și se scobesc pentru a li se scoate semințele.

După curățirea de coajă se fierb din nou, la care se adaugă și metabisulfitul. Cînd sînt bine fierți se pun la răcit în

vase cu apă rece, schimbîndu-se apa de mai multe ori. Cu un procent de 25% zahăr se prepară un sirop care se toarnă peste ele după ce au fost puse la cénace de pămînt sau ligheane smălțuite. Această operație ia sfîrșit după 6 zile, siropul fierbîndu-se zilnic adăugîndu-se treptat restul de zahăr, pînă la consumarea întregii cantități. Din a 5-a zi se introduce și glucoza în sirop la fiert. Ultima zi cînd se dă în fiert siropul se leagă la minimum 75° refractometrică pentru a nu se da posibilitatea să fermenteze (sau la proba siropului de dulceață).

P. S. Colorarea perelor se face prin introducerea colorantului respectiv de la primul sirop.

Păstrarea se face în oale de pămînt sau borcane de sticlă ermetic acoperite cu celofan udă în apă și bine scuturat, fiind apoi strîns legat cu sfoară. Depozitarea se face în camere reci și uscate.

Ponci nr. I (pentru Caroline, Cartofi etc.)

156

Modul de preparare:

Nucile se curăță și se introduc în cuptor pentru a se prăji. După prăjire se barotează. În caz că folosim fructe confiate, acestea se taie mărunt.

Marginile, răzătura și tăieturile de blat se dau prin sită rară (ciur) după care se amestecă prin frămîntare, pe o masă cu blat de marmură, cu toate celelalte materii prime din rețetă, pînă ce se obține o compoziție omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pere (bruto)	250,000	kg
2	Zahăr	120,000	kg
3	Glucoză	30,000	kg
4	Metabisulfit	1,000	kg
5	Culoare alimentară	0,100	kg

Rezultă produs finit: pere confiate: 158 kg
sirop: 54 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Margini de blaturi cu cremă	1,750	kg
2	Răzături, tăieturi de blat	1,750	kg
3	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 81)	1,200	kg
7	Nuci mlez (sau fructe confiate la valoare egală)	0,250	kg
8	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l

Rezultă produs finit: 6 kg

Se recomandă a se folosi marginile și tăieturile de blat în ziua rezultării lor. Compoziția rezultată se păstrează la rece până la folosirea sa la pregătirea prăjiturilor.

157

Ponci nr. II (din brezer)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Brezer	3,000	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	kg
3	Cremă de cacao nr. 1 (rețeta nr. 81)	1,200	kg
4	Fructe confiate diferite	0,750	kg
5	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
6	Rom superior	0,300	l

Rezultă produs finit: 6,600 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 156.

Prin brezer se înțelege numai resturile rezultate din fabricarea produselor uscate de patiserie (Doboș, indiene, cozonac, fursecuri etc.).

Înainte de a se amesteca cu celelalte materii prime brezerul se va trece prin sită.

158

Pralină cu alune turcești (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Alune turcești	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu alune turcești. Alunele turcești întâi se prăjesc puțin, se curăță de pielete și apoi se amestecă cu zahărul topit până ce compoziția devine omogenă.

159

Pralină cu arahide (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Arahide decojite	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 158 și 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu arahide decojite.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 163, cu deosebirea că după rafinarea pralinei compusă din zahăr și nuci, la mașina de valțuri se amestecă prin frământare (manual sau la malaxor) cu fondantul care în prealabil a fost încălzit și omogenizat cu cacaoa cernută. În acest timp se topește ciocolata la baie de apă (*baine-marie*) și se adaugă la compoziție împreună cu vanilina pură, frământându-se pînă la omogenizare. După introducerea ciocolatei frământarea se va face cu multă atenție pentru a nu leși grăsimea din compoziție. Din cantitatea de zahăr prevăzută în rețetă se oprește 1 kg, din care se prepară un sirop împreună cu 1 l de apă. În acest sirop se dizolvă cacaoa.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miez de nucă	5,000	kg
2	Zahăr	6,000	kg
3	Cacao	1,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
5	Vanilină pură	0,005	kg
6	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,500	kg

Rezultă produs finit: 20 kg

Pralină cu fondant și cacao (pentru bombonerie)
Modul de preparare:

Din zahărul și apa prevăzută în rețetă se face un sirop care se amestecă în stare fierbinte cu cacaoa cernută. Fondantul alb de bombonerie se frământă apoi introducându-se treptat compoziția de sirop cu cacao. Arahidele (sau miezul de nucă) se prăjesc și se barotează după care se amestecă prin frământare ușoară cu compoziția de fondant. Ciocolata cuvertură se înglobează în compoziție după topire, împreună cu vanilina pură. Se folosește la diverse produse de bombonerie după ce compoziția a devenit omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide (sau miez de nucă)	2,000	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	8,200	kg
3	Cacao	1,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Apă la sirop	1,000	l

Rezultă produs finit: 15 kg

Pralină cu fondant și turtă de cacao (pentru bombonerie)
Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 161, cu deosebirea că în sirop se dizolvă turtă de cacao în loc de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide (sau miez de nucă)	2,000	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	7,200	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Turtă de cacao	2,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Apă la sirop	1,000	l

Rezultă produs finit: 15 kg

163

Pralină cu nuci (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Nuci (miez)	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Zahărul se pune la topit într-un căzanel, amestecându-se pînă se topește și capătă toată compoziția o culoare cafenie deschis. Se introduc nucile și se amestecă pînă ce compoziția devine omogenă. Se trage de pe

foc și se întinde compoziția pe o masă cu o placă de marmură. După răcire se rafinează la mașina de valțuri. Rafinarea se face după ce compoziția a fost sfărîmată în bucăți mici cu o merdenea.

164

Pralină cu susan (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Susan	1,100	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 158 și 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu susan. Susanul se spală, se usucă și se prăjește, după aceea se procedează ca la rețeta nr. 163.

165

Pralină de ciocolată cu turtă de cacao și arahide nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	17,350	kg
2	Arahide decojite	14,900	kg
3	Turtă de cacao	20,650	kg
4	Zahăr	49,600	kg
5	Vanilină pură	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 kg

Modul de preparare:

Din 15 kg zahăr și arahide decojite se face o pralină conform rețetei nr. 159. Restul de zahăr se transformă în fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101) în care se introduce turta de cacao,

amestecându-se pînă la omogenizare. După răcire se amestecă cu pralina de arahide care în prealabil a fost dată prin mașina cu valțuri. Ciocolata cuvertură se topește la baie de apă (baine-amrie) și se amestecă cu compoziția rezultată, adăugîndu-se în același timp și vanilina pură. Din zahărul prevăzut în rețetă se rețin 2 kg, care împreună cu 2 l de apă se transformă în sirop. În acest sirop se dizolvă și cacaoua.

Pulpă de căpșuni cu zahăr

166

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 170.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Căpșuni	5,100	kg
2	Zahăr tos	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pulpă de caise (rețetă orientativă)

167

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 169, cu deosebirea că după spălarea caiselor se îndepărtează simburii și caisele se pun la fiert în puțină apă (0,300 l). Cînd caisele s-au înmuiat se pasează prin sită. În continuare se procedează ca la rețeta nr. 169.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise	1,600	kg

Rezultă produs finit: 1 kg (aproximativ)

Pulpă de caise cu zahăr

168

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 170, cu deosebirea că în-
tîi se spală caisele și se îndepărtează simburii, după care se dau în fiert (vezi rețeta nr. 167). Caisele muiate se pasează prin sită și sucul rezultat se amestecă cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pulpă de fragi (pentru înghețată)

169

Modul de preparare:

Fragii sau smeura se spală și se trec printr-o sită. Sucul rezultat se imbuteliază în sticle. Stic-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fragi	2,500	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

lele sînt apoi astupate cu dopuri de plută de bună calitate, negăurite și fierte. După ce au fost puse dopurile se leagă fiecare dop la gîtul sticlei și se pun la fiert în baie de apă (baine-marie). Se fierb timp de o oră după care se ia de pe foc și se lasă să se răcească în baie de apă. După răcirea completă se depozitează în camere uscate răcoroase.

170

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fragi	5,100	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

borcane de pămînt, ce se vor închide ermetic. Se vor păstra la loc răcoros, de preferat în frigider.

Notă. Din zahărul prevăzut în rețetă se reține 1 kg. Din acest zahăr împreună cu 1 l de apă se prepară un sirop care se va fierbe împreună cu pulpa de fragi pentru a se opri fermentarea acestora.

Pulpă de fragi cu zahăr

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 169 pentru obținerea sucului de fragi. Sucul de fragi rezultat se amestecă bine cu cantitatea de zahăr. Compoziția rezultată se toarnă în bidoane sau

171

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Mere	1,500	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Pulpă de mere

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 167 și 169.

172

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Piersici (de calitate superioară)	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pulpă de piersici cu zahăr

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 168 și 170.

173

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Prune (de calitate superioară)	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pulpă de prune cu zahăr

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 168 și 170.

Pulpă de zmeură (pentru înghețată)

174

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 169.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	2,500	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Pulpă de zmeură cu zahăr

175

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 170.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	5,100	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pireu de castane

176

Modul de preparare:

Castanele se curăță de coaja exterioară și apoi se pun la fiert cu apă și făină. După fierbere castanele se curăță de coaja subțire (pielțe), apoi se trec prin mașina de tocat carne și se pasează prin sită fină. Pireul rezultat se amestecă cu zahărul, vanilina și esența de rom. Se întrebuițează la diferite produse cu sau fără adaos de unt.

Notă. În laboratoarele înzestrate cu mașini de rafinat cu valțuri, operația de transformare în pireu se simplifică, castanele fiind trecute prin această mașină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane (crude)	14,300	kg
2	Zahăr	2,800	kg
3	Vanilină pură	0,005	kg
4	Esență de rom	0,050	l
5	Făină	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Răzătură de lămție

177

Modul de preparare:

Lămțiile se spală bine după care se rad de coaja galbenă. Răzătura rezultată se amestecă cu zahărul și alcoolul din rețetă. Se pun în borcane care se închid bine la gură. Se păstrează la rece în locuri ferite de umezeală.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de lămție	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Alcool 90°	0,025	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de portocale	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Alcool 90°	0,025	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 177.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	30	buc.
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Făină albă	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea albușurilor de gălbenușuri se face ca la rețeta nr. 13; 300 g de zahăr se amestecă cu gălbenușurile pînă se topește zahărul. Cînd zahărul din compoziție s-a dizolvat, se adaugă untul și vanilina

pură, amestecîndu-se bine pînă la omogenizarea compoziției. În același timp se bat albușurile. Cînd albușurile sînt bătute se adaugă zahărul amestecîndu-se lejer. Se amestecă apoi cele două compoziții între ele adaugîndu-se treptat și făina. Cînd compoziția a devenit omogenă se întinde pe tăvi îmbrăcate cu hîrtie, se introduc la cuptor unde se coc la foc potrivit. După coacere și răcire se înlătură hîrtia de pe foi și foile se așază una peste alta pe aceleași hîrtii.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	30	buc.
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	kg
6	Făină albă	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 179, cu deosebirea că zahărul ars se introduce în compoziție o dată cu untul și vanilina pură.

Modul de preparare:

Laptele se încălzește puțin după care se introduce în el drojdia de bere. Se agită laptele pînă ce se dizolvă drojdia de bere. Cînd drojdia de bere este dizolvată se introduce cantitatea de 500 g făină cernută, amestecîndu-se ușor. Se prăfuieste deasupra cu făină și se lasă să crească (dospească) circa 15—20 minute. Într-un alt vas se pune zahărul, gălbenușurile de ou, ouăle întregi, răzătura de lămîie și sarea și se încălzesc pe foc, amestecîndu-se tot timpul cu telul. Cînd compoziția s-a încălzit se trage de pe foc. Cînd compoziția de lapte, drojdie de bere și făină a crescut se introduce în ea, prin amestecare continuă, compoziția de gălbenușuri și zahăr. În timp ce se amestecă cele două compoziții între ele, se adaugă și restul de făină și 150 g ulei comestibil rafinat. Cînd compoziția este bine omogenizată se pune din nou la crescut (dospit) timp de circa 30 minute. În timp ce coca dospește se ung cu ajutorul unei pompe (pulverizator) formele de savarină. Cînd coca a dospit se porționează în forme. Se lasă din nou să crească puțin (5—10 minute) după care se coace la foc potrivit. După coacere se scot din forme în stare caldă și se păstrează în cutii la loc uscat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină albă	2,200	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
4	Zahăr	0,150	kg
5	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,250	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
8	Sare	0,060	kg
9	Ouă	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g

Sirop de cafea

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 185, cu deosebirea că șvarțul, vanilina pură și romul se adaugă la sirop după răciră acestuia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Svarț de patiserie (rețeta nr. 194)	0,200	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Rom superior	0,050	l
5	Apă	0,850	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Apă	0,500	l
3	Apă de flori	0,010	l
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
6	Rom superior	0,010	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 185, cu deosebirea că apa de flori, vanilina pură și culoarea alimentară se amestecă în sirop după răcirea acestuia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Apă	0,500	l
3	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,015	kg
4	Sare de lămlie	0,0001	kg
5	Culoare alimentară	0,0001	kg
6	Alcool 90°	0,020	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 185, cu deosebirea că sarea de lămlie, culoarea alimentară și alcoolul se pun în sirop după răcirea acestuia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Rom superior	0,100	l
3	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,0001	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Apă	0,900	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Zahărul se pune la fiert cu apă, lăsându-se să fiarbă circa 10 minute, după care se trage de pe foc. Se adaugă răzătura de lămlie și se lasă să se răcească. După răcire se adaugă romul și vanilina pură.

Modul de preparare:

Se amestecă zahărul cu laptele și ouăle și se dă în fiert amestecându-se încontinuu cu un tel. După ce a fiert se ia de pe foc și se amestecă cu cacaoa cernută, vanilina pură și romul. Se pune la sticle și se păstrează la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,200	kg
2	Lapte	0,700	l
3	Ouă	6	buc.
4	Cacao	0,100	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Vanilină pură	0,00025	kg

- Rezultă produs finit: 2 kg

Struguri în alcool (rețetă orientativă)

Modul de preparare:

Strugurii se aleg, se spală, se scurg de apă, se smulg de pe ciorchine și se pun în butoaie de lemn sau borcane. Peste ele se toarnă soluția compusă din apă, zahăr, alcool și vanilie batoane. Se închid vasele ermetic după care se păstrează în locuri reci.

Nu se vor folosi butoaie noi sau stricate, deoarece alcoolul se scurge ușor, sau se infiltrează ușor pe doagele noi, fapt ce duce la alterarea produsului. Strugurii astfel conservați se vor da în consum numai după o conservare de 4 luni de zile, pentru a se face macerarea completă a strugurilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri (neto)	22,000	kg
2	Alcool 90°	5,250	l
3	Zahăr	0,500	kg
4	Apă	0,200	l
5	Vanilie batoane	0,004	kg

Rezultă produs finit: Struguri în alcool: 17 kg
Zeamă de struguri alcoolizată: 6 kg

Suc de fragi (concentrat)

Modul de preparare:

Fragii se spală bine, apoi se curăță de codițe. Se lasă să se scurgă apa de pe ei, apoi se pasează printr-o sită de mătase. Se amestecă bine cu zahărul, se dă în fiert după

care se pun la sticle. Sticlele se infundă cu dopuri bune fierte, după care se fierb timp de o jumătate de oră la baie de apă (baine-marie). După răcire se păstrează în camere frigorifice.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frăgi	3,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zeamă de la 7 kg lămii (s-a dedus 25% coaja de lămie)	1,900	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 7,500 kg

Modul de preparare:

Zeama de lămie se amestecă cu zahărul după care se pune la sticle. Sticlele se înfundă ermetic cu dopuri de plută bune, după care se fierb la baie de apă (baine-marie) timp de o jumătate de oră. După răcire se păstrează în camere frigorifice.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miez de portocale întregi	5,500	kg
2	Zahăr	8,500	kg

Rezultă produs finit: 11,200 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 189.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	3,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 188.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Enrilo sau cicoare	1,500	kg

Rezultă produs finit: 20 l

Modul de preparare:

Enrilo sau cicoarea se pune la fiert într-un vas în 20 l de apă și se fierbe circa 15 minute, după care se lasă să se limpezească. Se pune la sticle și se depozitează la loc răcoros.

Șvarț-cafea (pentru băuturi calde nealcoolice)**193***Modul de preparare:*

Vezi rețeta nr. 192.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,500	kg
2	Enrilo sau cicoare	1,000	kg

Rezultă produs finit: 20 l**Șvarț de patiserie****194***Modul de preparare:*

Vezi rețeta nr. 192.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,150	kg
2	Frank-cafea	0,100	kg
3	Apă	2,200	l

Rezultă produs finit: 2 l**Tarte din foietaj****195***Modul de preparare:*

Se aranjează formele de tarte pe o tavă. Se întinde foietajul crud pe planșetă cu merdeneaua. Cu ajutorul merdenelei se așază foaia peste formele de pe tavă, printr-o mică apăsare în merdeneaua foietajul este tăiat în forme. Peste foietaj, în golurile formate, se pune câte o mică foiță de pergament peste care se pun câteva boabe de fasole, pentru a se menține golurile necesare umpluturii. Se coc la foc potrivit. După coacere se îndepărtează din forme foița și fasolea.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud	4,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 25 g.**Tarte din mermentai****196***Modul de preparare:*

Se amestecă untul cu zahărul și ouăle, după care se adaugă: vanilina pură, răzătura de lămie, bicarbonatul de sodiu și făina, frământându-se ușor pînă toate acestea devin o compoziție compactă fragilă. Se lasă această compoziție circa 30 mi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,900	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Zahăr	0,750	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 3 kg (100 buc.)

nute la rece, după care se folosește la fabricarea tartelor mulindu-se în forme lungi sau rotunde (forme pentru savarine). Se coc la foc potrivit circa 15 minute.

197

Tort alb (blat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,100	kg
2	Ouă	100	buc.
3	Unt	0,650	kg
4	Făină albă	2,700	kg
5	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,040	kg
7	Apă	1,000	l
8	Cocă pentru lipit hirtia pe rame	0,030	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

adaugă treptat făina, amestecându-se ușor pînă la omogenizare. Compoziția se toarnă în forme rotunde sau tăvi căptușite cu hirtie pergament. Se coace la foc ușor.

Notă. Untul poate fi adăugat în stare topită (călduț) la compoziție în timpul amestecului după adăugarea făinii, amestecându-se cu atenție și foarte puțin, pentru a nu scade compoziția.

198

Tort cacao (blat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Ouă	95	buc.
3	Unt	1,500	kg
4	Cacao	0,600	kg
5	Făină albă	2,250	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
7	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,040	kg
8	Apă	1,000	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat cu 1 kg zahăr, iar gălbenușurile cu restul de zahăr și untul din rețetă, după care se adaugă bicarbonatul și răzătura de lămâie. Cînd gălbenușurile sînt bătute, se adaugă 1 l de apă și se continuă bătutul. După aceea se amestecă albușurile bătute cu această compoziție și se

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 197, cu deosebirea că făina se va amesteca cu cacaoa cernută înainte de a fi introdusă în compoziție.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașină, se pun într-un vas după care se adaugă peste ele zahărul și albușurile de ou nebătute. Se amestecă cu o paletă de lemn după care în timp se adaugă făina. Această compoziție se va întinde cu lama cuțitului pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină, cu ajutorul unui șablon de tablă sau de carton. Se coc la cuptor la foc potrivit. Înainte de a fi uscate se scot una câte una din cuptor și se rulează pe un dispozitiv de lemn care va fi egal cu mărimea țigăreței.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,650	kg
2	Făină	0,300	kg
3	Nuci nulez	0,000	kg
4	Ouă (22 albușuri)	11	buc.
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1.550 kg

Țigarete din „langues de chats” pentru „marechal”
Modul de preparare:

Zahărul farin se pune într-un vas și se amestecă cu frișca proaspătă, după care se adaugă făină cernută. În același timp se bat albușurile la care se adaugă zahărul tos, după care se amestecă cu restul compoziției. În ce privește întinderea și finisarea se va proceda ca la rețeta nr. 199.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (18 albușuri)	9	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Zahăr farin	0,575	kg
4	Frișcă 32%	0,875	kg
5	Făină albă	0,875	kg
6	Ulei (la tăvi)	0,100	l
7	Făină (la tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1.800 kg (110 buc.)

Vișine în alcool (rețetă orientativă)
Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 187 și 203.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vișine alese	10,000	kg
2	Zeamă preparată	3,400	l

**Rezultă produs finit: vișine în alcool: 8,400 kg
zeamă alcoolizată: 3,700 l**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr tos	0,900	kg
2	Apă	0,400	l

Rezultă produs finit: 1 kg

lasă pe foc pentru a se arde. Când el a devenit de culoare neagră se stinge cu circa 0,350—0,400 l apă, după care se lasă să fiarbă timp de câteva minute, pînă ce se lichefiază uniform. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După răcire se pune în sticle și se păstrează.

Modul de preparare:

Zahărul se pune pe foc într-un căzănel și se topește fără să i se adauge apa. În tot acest timp se amestecă încontinuu cu o lopețică de lemn. După ce zahărul s-a topit se

Zeamă alcoolizată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool dublu rafinat 90°	1,000	l
2	Zahăr	0,200	kg
3	Apă	0,300	l
4	Scorțișoară	0,010	kg
5	Vanilie batoane	0,001	kg

Rezultă produs finit: 1,300 kg

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa pînă ce acesta se dizolvă complet. Se adaugă alcoolul, scorțișoara, vanilia batoane, după care se toarnă compoziția peste fructe (vișine). Se recomandă ca zeama preparată să fie turnată imediat peste vișine pentru a se evita evaporarea ei.

Zeamă alcoolizată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool dublu rafinat 90°	7,700	l
2	Zahăr	1,500	kg
3	Apă	2,300	l
4	Vanilie batoane	0,005	kg
5	Esență de migdale	0,015	l

Rezultă produs finit: 10 l

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa pînă ce acesta se dizolvă complet. Se adaugă alcoolul, vanilia batoane și esența de migdale după care se toarnă peste fructe. Se recomandă ca zeama preparată să fie turnată imediat după pro-

ducerea ei, peste fructe, pentru a se evita evaporarea compoziției.

PRAJITURI

Alcazar

205

Modul de preparare:

Mai întâi se împarte crema ce urmează a fi folosită la umplut și decor, în proporțiile necesare, astfel ca pentru decor să se oprească circa 0,450—0,500 kg, iar restul să fie împărțită în cantități egale cu numărul de umpluturi (cinci pentru șase foi).

Pe o planșetă, se așază prima foaie „Alcazar” peste care se întinde într-un strat uniform, cantitatea de cremă porționată. Această operație se repetă pentru cele cinci foi, iar peste cea de-a cincia umplutură se așază cea mai dreaptă și aspectuoasă foaie.

Planșeta cu produsul astfel pregătit se așază la rece, unde se ține circa 2—3 ore.

Se scoate apoi și se taie în ștraifuri (fișii) late de circa 5,50—6 cm, se însiropează pe deasupra cu siropul prevăzut în rețetă și se glasează cu fondant fiecare ștraif (fișie).

Pentru ca fondantul să-și păstreze luciul și să fie cremant, se recomandă a fi puțin încălzit, însă nu înfierbîntat.

După glasare fiecare ștraif (fișie) va fi decorat cu fondant cu ajutorul unui cornețel făcut din pergament.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar” (rețeta nr. 85)	0,900	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 82)	3,000	kg
3	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103) (pentru patiserie)	1,250	kg
4	Sirop de trîmpat cu rom (rețeta nr. 185)	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 46 g.

Se introduce din nou la rece circa 15—20 minute, după care se scoate și se taie în bucăți (porții) dreptunghiulare, în conformitate cu gramajul indicat.

Fiecare prăjitură se decorează estetic cu avelină de cremă de ciocolată.

206

Alunel

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Biat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,700	l
3	Cremă aparel „Alunetta” (rețeta nr. 51)	4,000	kg
4	Dulceață de vișine	0,700	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,100	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg
7	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

face un chenar cu cremă prin șpritz, în mijlocul căruia se introduce dulceață de vișine. Peste aceasta se montează o avelină din cremă rămasă care se decorează cu un filet de cuvertură de ciocolată, iar deasupra se pun bucăți de coji de portocale confiate,

207

Alunetta

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Biat alb cu alune turcești (rețeta nr. 12)	3,000	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	1,800	kg
4	Cremă aparel diferite culori (rețeta nr. 59)	1,800	kg
5	Alune turcești	0,250	kg
6	Nuci miez	0,800	kg
7	Zahăr	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul se pregătește așa cum se arată la rețeta nr. 209 și se umple într-un singur strat, cu circa 2,500 kg cremă aparel. După răcire se taie în forme pătrate și se îmbracă cu cremă pe margini și cu langues de chats. Două bucăți de langues de chats se vor monta mai sus față în față, astfel ca să capete aspectul unui ciubăraș cu toarte. Pe suprafață se

Modul de preparare:

În ce privește pregătirea blatului pentru umplut a se vedea rețeta nr. 209. Umplerea se face cu două feluri de cremă, se taie în forme pătrate care se rotunjesc pe margini (tăindu-li-se cele patru colțuri) și apoi se dau cu cremă pe margini și barot griat (din nuci și zahăr). Pe deasupra se decorează cu ambele sorturi de creme, peste care se pune câte o alună turcească prăjită și curățită de coajă.

Modul de preparare:

După ce alunele turcești se prăjesc, 0,200 kg din cantitatea prevăzută se zdrobesc la mardenea și se introduc în ciocolata cuvertură care va servi la îmbrăcarea produsului. Din zahăr, unt, cacao, lapte praf, vanilină pură și restul de 0,300 kg de alune turcești trecute prin valț, se prepară o cremă de alune așa după cum se arată la rețeta nr. 50. Untul se va topi înainte de a se introduce în cremă pentru a nu conține apă. Crema se împarte în 100 de porții și cu fiecare porție se dresază în formă sferică fiecare prăjitură. Se trag apoi în ciocolată cuvertură pregătită așa cum s-a arătat mai sus.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,700	kg
2	Unt	0,850	kg
3	Cacao	0,100	kg
4	Lapte praf	0,450	kg
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Alune turcești	0,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Amandine

Modul de preparare:

Blatul se scoate din formele în care a fost pregătit, i se îndepărtează hîrtia și se nivelează cu cuțitul și răzătoarea, înălturîndu-se resturile rezultate cu ajutorul unei perii (barfiș) ce se folosește numai în acest scop. Se taie apoi cu un cuțit special, în două secțiuni orizontale, rezultînd trei foi uniforme. Se așază pe un plac prima foaie tăiată — cea care fusese lipită cu hîrtie — și se trampează ușor cu sirop cu ajutorul unei pensule plate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,600	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,200	kg
5	Ciocolată cuvertură (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Crema prevăzută în rețetă se împarte în 3 părți, din care 0,500 kg pentru decor, iar restul în două cantități egale.

Peste prima foaie trampată se întinde, nivelîndu-se, cantitatea de cremă respectivă, iar peste ea se așază cea de-a doua foaie de blat. Se trampează și aceasta și se acoperă cu cantitatea de cremă prevăzută. Pe deasupra se așază cea de-a treia foaie, care se trampează mai puțin.

Produsul astfel pregătit se pune la rece. După ce se răcește bine, se scoate, se întoarce astfel ca partea de dedesubt să vină deasupra și se trampează cu restul de sirop.

Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare conform gramajului prevăzut cu ajutorul unui cuțit încălzit în permanență în apă fierbinte. Înainte de fiecare tăiere, cuțitul se șterge de apă.

Concomitent se pregătește fondantul pentru glasare, încălzindu-se la temperatura pentru glasat.

Fiecare bucată (porție) se introduce cu ajutorul unei croșete, cu partea de deasupra pînă la jumătate în fondant, după care se scoate și se așază pe grătare sau placuri, cu partea acoperită de fondant în sus. În timpul operației de glasare se va avea grijă ca să se mestece fondantul și să se păstreze marginile vasului curate.

Cu un cornet se poate decora fiecare bucată cu fondant. Se pun la chese, decorîndu-se cu aveline din crema în care se înfig bucăți de ciocolată de diferite forme geometrice.

210

Amandine cu ganaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,800	kg
4	Coji portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

semna porțiile (forme pătrate), după care pe fiecare bucată se vor trage în diagonală două linii din cremă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu du. Se pune la rece, se scoate și se taie în porții, pe locurile însemnate, după care se glasează în fondant. Se decorează cu coji de portocale tăiate în diferite forme estetice. Cele două linii de cremă vor fi turnate suprapuse în formă de X.

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că din cantitatea de cremă se oprește 1,400 kg, iar restul se amestecă cu 0,300 kg coji portocale, confiate, tocate. Se va avea grijă ca în partea superioară a produsului să fie pusă cea mai netedă foaie. Peste aceasta se va întinde un strat subțire din crema fără coji de portocale, oprită, pe care se vor în-

211

Bănășene

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. I (pentru „Bănășene”) (rețeta nr. 38)	1,600	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,900	kg

Modul de preparare:

Din compoziția de indiene se vor turna 115 capace și 115 pișcoturi lungi de circa 8—9 cm. Capacele de indiene se trampează și apoi se glasează cu o parte din fondantul de cacao nr. II. Pișcoturile se

taie în jumătăți, se fasonază și apoi se lipesc două câte două cu cremă de cacao. Se trampează și apoi se glasează în poziție perpendiculară (în picioare) în restul de fondant de cacao. Pe capacele de indiene glasate se face un cerc de cremă cu ajutorul poșului cu spritz, iar pe acest cerc de cremă se montează în picioare pișcoturile glasate în fondant.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	4,100	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,050	kg
6	Cremă apărut diferitelor (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
7	Pălării Susan	0,400	kg
8	Zahăr	0,500	kg

Rezultă produs finit: 116 buc. a 100 g.

Din cantitatea de zahăr și susan se pregătește o compoziție din care se confecționează pălăriile.

Compoziția respectivă se obține prin topirea zahărului la care se adaugă susanul. Caldă, această compoziție se întinde în foi subțiri, din care apoi se taie cu ajutorul unei forme metalice rotunde cu diametrul de 4,50—5 cm, bucățile necesare pentru pălării.

Bucățile încă în stare caldă se modelează în formă de pălării.

Pălăriile astfel pregătite se vor aplica pe partea superioară a pișcoturilor, lipindu-se cu cremă.

Ca decor, pe pălării se vor monta panglicuțe din cremă apărut de fistic, iar pe una din părțile laterale ale pișcoturilor se va desena cu ajutorul fondantului de cacao figura unui om — nas, gură, ochi etc.

Notă. Fondantul cu care se glasează pișcoturile va avea culoarea maro deschis, iar cel cu care se glasează capacele și indiene va fi fondant de cacao.

Bezea cu caise

212

Modul de preparare:

Foietajul copt se împarte în două. Jumătate se taie în pătrate și se așază pe tăvi sau platouri, iar din rest se pregătesc capacele. Se aleg caisele coapte, se spală și după ce li se îndepărtează simburii, se trec prin mașina de tocat cu sită fină. Zeama rezultată se amestecă cu zahărul și albușurile de ouă alese și se pun la bătut, la robot. După ce compoziția este bine bătută, i se adaugă sarea de lămâie dizolvată și culoarea. Această

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Caise	5,000	kg
5	Sare de lămâie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (galbenă-oranj)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

compoziție se toarnă peste foietajul porționat și așezat în tăvi sau pe platouri și se nivelează bine. Pe deasupra se pun apoi capacele de foietaj pregătite care se pudrează cu zahăr farin și se decorează cu o parte din umplutură reținută — în formă de aveline pe care apoi se pun bucăți mici de fructe.

213

Bezea cu căpsuni

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că în loc de caise se folosesc căpsuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Căpsuni	5,000	kg
5	Sare de lămlie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

214

Bezea cu gem

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosește gem în loc de fructe.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	2,000	kg
4	Gem de prune	4,300	kg
5	Gem de căpsuni	1,450	kg
6	Sare de lămlie	0,020	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
8	Esență de fragi	0,006	l
9	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

215

Bezea cu gem de zmeură

Modul de preparare:

În timp ce zahărul pentru beza se pune la fiert, se aranjează jumătate din foietaj în forme pătrate de circa 5—6 cm, iar restul de foietaj se tale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,900	kg
2	Ouă (64 albușuri)	32	buc.
3	Zahăr (pentru fiert)	2,000	kg
4	Gem de zmeură	1,300	kg

tot în pătrățele spre a se folosi ca fețe. Când zahărul a fiert la proba de bezea, încercat cu croșeta, se adaugă gemul, continuându-se fierberea până la o nouă probă de bezea. În timp ce zahărul fierbe, se bate albușul la care se adaugă treptat zahărul respectiv (600 g). Se va calcula timpul, astfel ca albușul să fie terminat de bătut o dată cu zahărul fiert la probă. Zahărul se toarnă sub formă de fir peste albuș, bătându-se încontinuu până la incorporarea completă.

Se introduce esența de zmeură, se colorează și se adaugă sarea de lămție dizolvată în prealabil în puțină apă.

Bezeaua astfel preparată se întinde încă în stare caldă peste foietajul dinainte pregătit în forme. (Din cantitatea de bezea se va reține o parte pentru decor.)

Peste bezea se așază foietajul pregătit pentru fețe (pătrățelele), care pe deasupra se decorează cu restul de bezea în forme de rozetă, spirale etc. Peste decorul de bezea se pot pune mici puncte de jeleu.

Bezea cu piersici

216

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că în loc de caise se folosesc piersici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Piersici (de calitate superioară)	5,000	kg
5	Sare de lămție	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Bezea cu prune

217

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Zahăr	5,000	kg
4	Prune (de calitate superioară)	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

218

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Zmeură	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

219

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Fragi	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosesc prune în loc de caise.

Bezea cu zmeură

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosește zmeură.

Bezea cu fragi

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosesc fragi.

Modul de preparare:

În ceea ce privește pregătirea compoziției foilor și bulelor de „Alcazar” a se vedea rețeta nr. 85. Din compoziția de „Alcazar” se toarnă mai întâi 100 de bule pe hirtie, cu ajutorul unui poș cu dui, iar restul compoziției se întinde pe tăvi unse cu margarină și prăfuite cu făină, în formă de foi.

Bulele și foile se coc la un foc potrivit. După răcirea foilor se trece la pregătirea tortului, care se umple ca orice blat, din trei foi și două straturi de cremă, fără însă a se trampa. Se pune la răcire, se scoate, se glasează cu o parte din ciocolata cuvertură prevăzută în rețetă, numai pe deasupra.

Se taie în fișii (ștraifuri) late de 7—8 cm care se ung pe margini cu crema de la umplutură și se barotează cu barot grilat pregătit din nuci și zahăr.

După barotare se taie în forme triunghiulare conform gramajului, care apoi se decorează cu bulele de „Alcazar” glasate și ele cu ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar”		
2	Ouă (50 albușuri)	25	buc.
3	Zahăr	1,000	kg
4	Făină	0,400	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Nuci (miez)	0,300	kg
7	Margarină	0,100	kg
8	Făină	0,050	kg
9	Cremă		
10	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65) sistem cehoslovac	2,300	kg
11	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	0,300	kg
12	Nuci miez	0,200	kg
13	Zahăr (pentru grilat)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Bezele cu frișcă (simple)

Modul de preparare:

Gălbenușurile și ouăle întregi prevăzute în rețetă se amestecă cu zahărul farin și se bat la cald pînă ce compoziția se încălzește ușor. Se la de pe foc, se continuă baterea pînă la răcirea compoziției, care apoi se amestecă cu albușurile și vanilina. Se continuă baterea pînă la omogenizarea compoziției.

Compoziția rezultată se toarnă în forme unse cu unt și prăfuite cu făină, care apoi se introduc la cuptor la un foc moale. Cînd sînt gata se scot din forme, se lasă a se răci, se găuresc

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	1,900	kg
2	Ouă (28 gălbenușuri)	14	buc.
3	Ouă	3	buc.
4	Ouă (8 albușuri)	4	buc.
5	Unt (pentru forme)	0,070	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la forme)	0,100	kg
8	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	3,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

și apoi se umplu cu o parte din frișcă bătută cu gelatină. Pe deasupra se decorează cu frișcă din cantitatea rămasă.

Formele vor fi de mărimea celor folosite pentru savarine.

222

Bezele cu frișcă în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U.M.
1	Zahăr farin	1,400	kg
2	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
3	Ouă	3	buc.
4	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Unt (pentru forme)	0,070	kg
7	Făină (la forme)	0,050	kg
8	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	3,100	kg
9	Cacao (pentru frișcă)	0,100	kg
10	Ciocolată cuvertură nr. 1 (rețeta nr. 32)	1,000	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 221, cu deosebirea că bezele se glasează cu ciocolată pe partea cu care au stat pe tavă, iar la frișcă se adaugă cacao cernută.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

223

Bezele cu frișcă și cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (50 albușuri)	25	buc.
2	Zahăr	2,500	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
4	Făină	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Nuci miez	0,600	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,400	kg
8	Cacao	0,200	kg
9	Ciocolată cuvertură nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Modul de preparare:

Se bat cele 50 albușuri adăugându-se treptat zahărul și vanilina pură și se continuă baterea pînă ce albușul se spumează bine (se întărește). Se adaugă nucile, care în prealabil au fost date prin mașină, și se amestecă pînă la omogenizare. Din compoziția rezultată se toarnă cu ajutorul unui poș, pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină, 200 bucăți capace de indiene. Se coc la foc foarte ușor.

După răcire, 100 buc. din aceste capace se vor glasa pe suprafață în ciocolată cuvertură preparată. După aceea se umplu cu frișcă bătută cu cacao la fel ca indienele. În ceea ce privește prepararea frișcei bătute se va vedea rețeta nr. 105.

Modul de preparare:

La cremă se adaugă cojile de portocale confiate tocate și o parte din foile de doboș fărâmițate. Crema se așază pe fol de „Doboș” nu prea uscate, rulindu-se și dindu-i-se o formă de vîrf de munte. Se pune la rece. După ce se scoate de la rece se glasează în fondant de cacao și se porționează. Prin tăiere, în secțiune, se văd: crema, fructele confiate și doboșul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fol „Doboș” (rețeta nr. 91)	2,100	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 37)	3,300	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Boema (mici)

225

Modul de preparare:

Blatul obișnuit se tranșează în două, printr-o secțiune orizontală, și apoi se taie în pătrățele de circa 4,5—5,50 cm, care se trampează cu sirop și se glasează în fondant pe deasupra și pe margini, folosindu-se croșeta. La fiecare bucată se trage cite un cerc din cremă pe deasupra, cu ajutorul unui poș cu sprîț, iar în interiorul acestui cerc se pune frișcă bătută, cu sprîțul mare, în formă de spirală. Peste frișcă se presară barotul prevăzută în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (rețeta nr. 23)	1,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,200	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,600	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
6	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Boema (mari)

226

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 225 („Boema” mici), cu deosebirea că în frișcă se înfig diferite forme geometrice de ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	1,800	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,000	kg
4	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,500	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,500	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	2,100	kg
2	Cremă diferite culori (rețeta nr. 80)	3,500	kg
3	Nuci miez	1,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

nuci și zahăr topit. Când sînt gata se pun la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,750	kg
2	Făină	2,150	kg
3	Ouă (pentru făină și lipit)	3	buc.
4	Brînză de vaci proas-pătă	2,700	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Ouă	20	buc.
7	Făină	0,300	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,150	kg
10	Zahăr farin	0,650	kg
11	Sare	0,050	kg
12	Oțet	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

în grămăjoare la mijlocul fiecărei porții. Se strîng cele 4 colțuri și se lipesc cu ouă. Din marginile de la foietaj se fac fișii de forma fundulițelor, care se pun pe fiecare bucată. După ce se coc se pudrează pe deasupra cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 13)	1,750	kg
2	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 152)	3,200	kg

Modul de preparare:

În ceea ce privește pregătirea, fasonarea, tăierea și umplerea blatului a se vedea rețeta nr. 209 (Amandine), cu deosebirea că va avea numai o

singură secțiune orizontală și deci o singură umplutură — subțire. La cremă se va adăuga alcoolul prevăzut în rețetă și cojile de portocale confiate tăiate mărunt. Pe suprafața blatului umplut se va întinde un strat subțire de cremă fără coji de portocale și apoi se va însemna cu cuțitul pe cremă porțiile în forme pătrate. Pe fiecare porție se va turna cu ajutorul unui poș cu dui crema pregătită așa cum s-a arătat, în formă de jumătăți de ouă, puțin apăsate într-o parte.

Se pune la rece iar după răcire se taie pe locurile însemnate în porții și se glasează apoi în fondant verde, cu ajutorul unei croșete. Cu un cuțit încălzit în apă fierbinte, se însemnează gura broșcuței, în care se vor introduce bucăți de fructe confiate asortate.

În părțile laterale se vor monta două puncte negre de fondant de cacao (ochii).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
4	Sirup de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
5	Alcool 90°	0,150	l
6	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,450	kg
8	Culoare alimentară (verde)	0,0003	kg
9	Fondant de cacao nr. I (decor) (rețeta nr. 102)	0,050	kg
10	Fructe confiate asortate (rosii)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

București (mici)

230

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că umplutura de cremă se face separat cu cele două feluri de cremă prevăzute în rețetă. Din ambele feluri de cremă se opresc 0,150 kg pentru decor. După răcire blatul umplut se taie în porții de formă dreptunghiulară, se glasează și se decorează pe deasupra cu fondant verde de patiserie, ca un grătar cu liniile oblice, iar din cele două feluri de cremă oprite, cu ajutorul unui poș cu sprîț se montează diferite ornamentații estetice (rozete, flori etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirup de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,000	kg
4	Cremă diferite culori (fisiic) (rețeta nr. 80)	1,000	kg
5	Fondant de cacao nr. II (de patiserie) (rețeta nr. 103)	2,350	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,400	kg
3	Cremă apărut diferite culori nr. I (fistic) (rețeta nr. 59)	1,400	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,800	l
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,000	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,150	kg
7	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,100	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,700	kg
4	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	0,300	kg
5	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Vezi, rețeta nr. 230, cu deosebirea că peste avelinele de cremă se aplică bucățile de fructe confiate asortate.

Modul de preparare:

Pregătirea blatului pentru umplut se face așa cum se arată la rețeta nr. 209 și se taie numai într-o singură secțiune orizontală. După trampare se umple cu 1 kg din cantitatea de cremă prevăzută în rețetă și se taie în ștraifuri (fișii) subțiri de circa 3—3,50 cm. Fiecare fișie (ștraif) se fasonază în formă ovală, tăindu-i-se marginile drepte, și se acoperă cu cantitatea de

cremă rămasă pe toată suprafața, folosindu-se un poș cu șpritz special. Se așază în plăcuri și se pun la răcit. După răcire se scot fișiiile și se taie în porții lungi de circa 5 cm. Se așază în chese și se decorează cu cremă fistic în formă de frunze, ramuri etc. și cu fructe confiate asortate tăiate estetic.

Modul de preparare:

Pentru pregătirea blatului a se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că se va face o singură tăietură orizontală, care după trampare se va umple cu 1/2 din crema prevăzută în rețetă. Se pune la rece, se scoate și se porționează în 100 buc. (porții) pătrate și apoi se modelează rotunjindu-li-se colțurile, astfel ca să capete forma de buturugă (cilindru). Din restul de cremă se vor îmbrăca marginile prăjiturilor cu ajutorul unui poș cu șpritz, dându-se forma unei coji de copac. Se pun la chese, iar pe deasupra se ornează cu cremă de cafea, cu un șpritz mic. Din crema de fistic se montează câte o spirală pe fiecare prăjitură și câte o frunzuliță. Din ciocolata cuvertură se pregătesc toporași sau ferăstraie, care se aplică pe crema de fistic.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	3,300	kg.
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
4	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,400	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,050	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Buzdugane

Modul de preparare:

Cojile de indiene după ce se modelează și se fasonează, se tramează și se umplu cu 30% din cantitatea de cremă prevăzută în rețetă. După răcire se scot, se ung pe margini cu o parte din crema rămasă și se barotează cu barotul de nuci grilat. Cu ajutorul unui poș cu dui mic se montează pe fiecare prăjitură diferite ridicături din cremă, care să dea aspectul de buzdugan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (pentru Buzdugane) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,700	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj		
2	Făină	1,100	kg
3	Unt	0,800	kg
4	Bezea		
5	Zahăr	2,650	kg
6	Ouă (52 albușuri)	26	buc.
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Marmeladă superioară	2,700	kg
9	Sare de lămție	0,015	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

de bezea, continuându-se mestecarea. Zahărul fiert se va adăuga treptat în timp ce se continuă mestecarea. Se introduce vanilina pură și sarea de lămție dizolvată bătându-se continuu până la omogenizare. Cu această compoziție (bezea) se umple foile de foietaj. Se pudrează pe suprafață cu o parte din zahărul prevăzut în rețetă care se oprește în acest scop.

236

Carac (mic)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,200	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

237

Carac (mare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,900	kg

Modul de preparare:

Din făină și unt se prepară un foietaj obișnuit, întins subțire și care se coace cu mare atenție. Bezeaua se prepară din 0,500 kg zahăr, 52 albușuri și 2,700 kg marmeladă care se bat la mașină până ce se obține o compoziție tare. Se adaugă cantitatea de 1 kg zahăr, care în prealabil a fost fiert până la proba

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 237. (Carac mare).

Modul de preparare:

Blatul tăiat în două tranșe se trampează și se umple cu circa 0,800 kg de cremă de cacao. Pe suprafața blatului umplut se întinde un strat sub-

țire din crema rămasă, pe care se însemnează porțiile în formă dreptunghiulară. Fiecare porție, după ce a fost pusă la răcire și tăiată, se ornează pe deasupra cu cremă ce se va modela din cuțit, astfel ca să aibă înfățișarea unui acoperiș de casă. Se glasează apoi în fondant alb de patiserie colorat verde, iar ca decor se vor monta tot din fondant verde forme de dublu opt (bucle) care în mijloc vor avea fructe confiate (cireșe etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,100	kg
5	Fructe confiate asortate	0,150	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Caraiman

238

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 241 (Carpați mici), cu deosebirea că după tăierea în diagonală a ștraifurilor, acestea se lipesc cu cremă de cafea. După ce s-a obținut forma dreptunghiulară a întregii fișii, se glasează pe margine fiecare fișie cu ciocolată cuvertură amestecată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Richard nr. I (rețeta nr. 94)	1,675	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,000	kg
3	Cremă apanel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,800	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Caroline cu frișcă

239

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars se pregătește așa cum se arată la rețeta nr. 209, cu deosebirea că după ce se taie în secțiune orizontală numai o singură dată, se porționează bucăți pătrate și se trampează. Ponciul se împarte după numărul porțiilor și se montează în formă de cuib pe fiecare bucată de blat uns cu puțină cremă. Fiecare

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (pentru Caroline) (rețeta nr. 156)	4,500	kg
2	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	1,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
4	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,250	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,150	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Ciocolată cuvertura	0,200	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

bucată se glasează în fondant, iar după răcire se decorează cu frișcă bătută în formă de rozetă dublă în locul cuibului, peste care se montează o ramură de cuvertură.

240

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (pentru Caroline) (rețeta nr. 156)	6,000	kg
2	Fructe confiate asortate	0,300	kg
3	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,800	kg
	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,300	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Caroline cu fructe

Modul de preparare:

Cantitatea de ponci prevăzută în rețetă se amestecă cu fructe confiate tăiate mărunt. Mai întâi blatul se taie în tranșe subțiri, peste care se întinde un strat subțire de cremă, apoi se taie în pătrățele din care se face postamentul carolinelor. Ponciul se împarte în 100 buc. egale, care se dresază în formă de piramidă, puțin răscucite. Apoi se glasează în fondant de cacao.

241

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (pentru Carpați) (rețeta nr. 51)	1,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,350	kg
3	Barot granulat din susan (rețeta nr. 3)	0,450	kg
4	Zahăr fin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Carpați (mici)

Modul de preparare:

Foile de „Doboș” se umplu în straturi egale cu cremă (cinci umpluturi la șase foi) și apoi se pun la răcire. Se scot de la rece și se taie în „ștraifuri” (fișii) late de circa 8—9 cm. Fiecare fișie se taie în diagonală astfel ca bucățile rezultate, așezate în sens invers și lipite două

bă forma unor triunghiuri a căror bază va fi așezată pe o altă foaie de doboș unsă cu cremă. Se ung cu un strat subțire de cremă pe toată suprafața, se barotează și se pun din nou la rece. Se scot apoi, se taie în porții drept sau oblice și se prăfuiesc cu zahăr fin.

Modul de preparare:

Folle „Doboș” se umplu cu cremă de cacao din care se reține o parte ce va fi folosită la montarea triunghiurilor pe foaia de bază. După răcire se taie în ștraifuri late de circa 10—12 cm, iar fiecare ștraif se taie în diagonală în așa fel ca să se obțină două bucăți triunghiulare ce se lipesc cu cremă apăr (fistic) în așa fel ca să devină ștraiful triunghiular. Pe fiecare ștraif se întinde un strat de cremă și se barotează pe margini cu barot de ciocolată cu cremă. Pe deasupra se pudrează cu cacao.

Notă. Din susan și zahăr se face o compoziție — grilaj — care se va rafina la brueză și se va adăuga la crema de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fol „Doboș” (rețeta nr. 92)	1,900	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
3	Cremă apăr diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,800	kg
4	Susan	0,500	kg
5	Zahăr (pentru grilaj susan)	0,500	kg
6	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,600	kg
7	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cartofi (ponci)

243

Modul de preparare:

Cantitatea de ponci preparată în rețetă se împarte în 100 buc. ce se dresază apoi în forme lunguiețe (de cartofi) — care apoi se barotează cu barot granulat mărunț. După barotare se prăfuiesc cu cacao pudră. Barotul granulat de nuci maron (rețeta nr. 7) poate avea în amestec și un mic procent de barot granulat verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (pentru cartofi)	7,800	kg
2	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	1,000	kg
3	Cacao	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Cataif cu cremă de nuci

244

Modul de preparare:

Se pregătește mai întâi crema de nuci astfel: nucile se trec prin mașină, iar pesmetul se opărește cu laptele în care se dizolvă zahărul prevăzut în

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cataif crud (rețeta nr. 31)	3,500	kg
2	Unt (pentru față) Cremă	0,200	kg
3	Nuci măz	2,750	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Scorțișoară	0,025	kg
5	Pesmet alb	0,200	kg
6	Lapte	0,800	l
7	Zahăr	0,600	kg
8	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,050	kg
	Sirup		
9	Zahăr	5,000	kg
10	Glucoză	1,000	kg
11	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,100	kg
12	Apă de flori	0,050	l
13	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g plus
10 g sirop

Notă: În compoziția siropului se vor folosi circa 3 l apă, la cantitatea de materie primă prevăzută.

245

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cataif copt siropat (rețeta nr. 30)	2,600	kg
2	Frîscă bătută (rețeta nr. 105)	7,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

rită (demontabilă) care să dea posibilitatea de scurgere a lichidului lăsat de frîscă. Capacitatea tăvilor va fi după necesitățile de punere în consum a cataifului de 12—24 buc. etc. Jumătate din cantitatea de cataif copt se așază în tăvi, iar din restul se taie fețele necesare în raport de numărul porțiilor. Se pune frîscă bătută peste cataiful așezat în tavă și se nivelează. Peste frîscă se așază capacele din cataif, decorîndu-se cu cîte o rozetă de frîscă, dublă, cu ajutorul unui poș cu sprîț mare.

246

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	1,250	kg
2	Cremă de turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,300	kg

rețetă. Se adaugă scorțișoara și se amestecă cu nucile și răzătura de lămle, formînd astfel o cremă moale. Cataiful, proaspăt se desface ușor, pentru a nu se rupe firele, și se împarte în 100 porții, întinzîndu-se pe o masă de marmură. Se pune crema de nuci la mijloc și se rulează. Se ung cu unt și se coc. După coacere se opăresc cu siropul prevăzut. Din cantitatea de sirop se oprește circa 1 kg, care servește ca atare la fiecare porție de cataif.

Cataif cu frîscă

Modul de preparare:

Notă. Pentru prepararea cataifului cu frîscă sînt necesare tăvi speciale cu margini înalte de 6 cm, fixe, iar cea de-a patra demontabilă. Tăvile trebuie de asemenea să fie prevăzute în partea de jos cu dubluri de tablă găurită.

Ceahlău

Modul de preparare:

Cinci sau șase foi „Doboș” se umplu cu crema de turtă de cacao la care se adaugă și barot granulat obținut din nuci

și zahăr. Se pun la rece, iar după răcire se taie în ștraifuri late de 4—5 cm care apoi se glasează întregi pe deasupra și pe marginile laterale. Se decorează cu cireși confiate și cu ciocolată cuvertură și se taie în forme trapezoidale.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
3	Nuci miez	0,150	kg
4	Zahăr	0,300	kg
5	Ciocolată cuvertură nr. II (rețeta nr. 33)	1,250	kg
6	Cireși confiate (rețeta nr. 35)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Chantier

247

Modul de preparare:

Blatul de zahăr ars se tranșează în foi și se întinde pe tăvi sau chiar pe platouri, însiropându-se. Peste blatul însiropat se întinde crema de șarlotă, pregătită din compoziția specificată în rețetă (a se vedea rețeta de șarlotă), înainte de a se coagula. Peste crema de șarlote se montează frișca bătută în amestec de cacao (frișcă de ciocolată), nivelându-se bine cu cuțitul. Apoi se rade ciocolata, într-un strat subțire, pe suprafața preparatului. Se porționează printr-o ușoară apăsare cu cuțitul peste răzătura de ciocolată, însemnând apoi cu un dui mare, câte un cerculeț pe fiecare porție.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	1,400	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,900	kg
	Crema de șarlotă		
3	Lapte	0,450	l
4	Zahăr	0,500	kg
5	Ouă	4	buc.
6	Gelatină alimentară	0,040	kg
7	Rom superior	0,100	l
8	Vanilină pură	0,0002	kg
9	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,400	kg
10	Fructe confiate asortate	0,200	kg
11	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	5,300	kg
12	Cacao	0,200	kg
13	Ciocolată cuvertură (rasă)	0,180	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Șarlote cu cafea

248

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr 249, cu deosebirea că din lapte, zahăr, ouă, gelatină și șvarț, fierse împreună, se pregătește compoziția de șarlote, la care după răcire se adaugă romul și o parte din frișca bătută

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Zahăr	1,000	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,150	kg
6	Șvarț de patiserie (rețeta nr. 194)	0,100	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Rom superior	0,050	kg
8	Friscă bătută (rețeta nr. 105)	4,500	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. ± 70 g.

249

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Ouă	20	buc.
3	Lapte	1,000	l
4	Gelatină alimentară	0,150	kg
5	Cacao	0,200	kg
6	Rom superior	0,200	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Friscă bătută (rețeta nr. 105)	5,300	kg
9	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. ± 80 g.

o cantitate de 3 kg friscă bătută, mestecându-se lejer. Compoziția rezultată se toarnă cu poșul în chese de șarlote ceruite sau în cupe. Peste fiecare șarlotă se face cite o avelină din restul de 1,500 kg friscă bătută, care apoi se decorează cu fructe confiate roșii.

250

Șarlote de vanilie cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Ouă	20	buc.
3	Lapte	1,000	l
4	Gelatină alimentară	0,150	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Friscă bătută (rețeta nr. 105)	5,000	kg
9	Coji de portocale confiate (pentru decor) (rețeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. ± 90 g.

(2 kg), amestecată cu cafea prăjită și măcinată. Restul de friscă se folosește pentru decor împreună cu cojile de portocale confiate.

Șarlote de ciocolată

Modul de preparare:

Se amestecă zahărul cu ouăle și laptele, se dau în fiert mestecându-se în timpul fierberii cu telul, se adaugă și gelatina care mai înainte a fost muiată în apă rece și se fierbe încă 2—3 minute. În momentul când se dă jos de pe foc se pune și cantitatea de cacao prevăzută în rețetă, cernută. După ce compoziția s-a răcit i se adaugă romul, vanilina și

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 249 (șarlote de ciocolată), cu deosebirea că la cremă după răcire se pun în loc de cacao, fructe confiate.

Modul de preparare:

Compoziția de indiene se va pregăti după indicațiile date la rețeta nr. 38.

Din compoziția de indiene se toarnă pe o hîrtie, cu ajutorul unui poș cu dui, pișcoturi. Se coace la foc ușor. După coacere și răcire pișcoturile se tramează cu sirop și se așază în beghine, pe pereții interiori și pe partea de jos ai acestora.

Compoziția de șarlotă se va pregăti conform indicațiilor date la rețeta nr. 249. În timpul pregătirii compoziției de șarlotă se va încorpora în ea și barotul de alune turcești. Compoziția de șarlotă se toarnă apoi în beghine, peste pișcoturile aranjate. Deasupra, peste compoziția de șarlotă, se aranjează din nou pișcoturi tramate în sirop. Se pune la rece. După răcire se scoate din forme (beghine) și se decorează cu gust cu frișcă bătută, alune turcești prăjite și jeleu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Indiene		
2	Ouă	35	buc.
3	Zahăr	0,400	kg
4	Făină	0,800	kg
5	Făină (pentru prăfuit)	0,050	kg
6	Șarlote		
7	Zahăr	0,400	kg
8	Ouă	8	buc.
9	Lapte	0,500	l
10	Gelatină alimentară	0,100	kg
11	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
12	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
13	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,600	kg
14	Alune turcești	0,150	kg
15	Barot granulat		
16	Alune turcești	0,250	kg
17	Zahăr	0,500	kg
18	Sirop de trampa		
19	Zahăr	0,300	kg
20	Apă	0,300	l
21	Rom superior	0,100	l
22	Decor		
23	Jeleu	0,100	kg
24	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,700	kg
25	Alune turcești	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Choix á la crême (mici)

Modul de preparare:

Crema prevăzută în rețetă se introduce în cojile pentru choix á la crême, în stare rece, iar peste aceasta se montează frișca bătută, cu ajutorul unui poș prevăzut cu un sprîț mare ca cel pentru savarine. Apoi li se pun capacele care mai înainte au fost pudrate cu zahăr.

(Nu este bine să se pudreze după ce au fost puse deasupra capacele).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	3,000	kg
3	Esență de rom	0,005	l
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,700	kg
5	Zahăr fin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji ecler (pentru choix à la crème mare) (rețeta nr. 45)	2,125	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,500	kg
3	Cacao	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate	0,300	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,850	kg
6	Zahăr farin	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 252, cu deosebirea că în crema de vanilie se va adăuga cacaoa și fructe confiate asortate, tăiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
3	Cacao (la sirop)	0,050	kg
4	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,500	kg
5	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	2,000	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul alb pregătit se taie în două secțiuni — pentru două umpluturi. După umplere i se unge fața cu cremă, i se fac zimți cu ajutorul unui pieptene confecționat din carton și se taie în forme pătrate, după care se batoază de jur împrejur. Se decorează fiecare prăjitură cu o rozetă de cremă.

mă la mijloc, la care se adaugă bucăți de coji de portocale confiate tăiate mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	2,000	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,500	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	3,000	kg

Modul de preparare:

Principalele componente ale acestei prăjituri sînt: blatul, crema de ciocolată și frișca bătută cu cacao. După răcire, blatul se taie în două, se trampoază și se umple cu crema de cacao prevăzută în

rețetă. Se pune din nou la rece. După răcire se taie pătrăte și li se montează formele de ciocolată ce au fost în prealabil înținse pe hirtie. Fiecare prăjitură se decorează cu frișcă bătută la care s-a adăugat cacaoa și vanilina prevăzută în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,300	kg
6	Fructe confiate asortate	0,200	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Notă. Ciocolata se taie în dreptunghiuri după care se montează pe cele patru laturi ale fiecărei prăjituri cu ajutorul creimei.

Ciuperci

256

Modul de preparare:

Cojile de indiene, din care se vor face pălăriile, se însiropează și se glasează în fondant de cacao pe partea ovală. Acestea se așază în chese cu partea ovală glasă în jos, iar peste ele se pune cremă cu spritul pe toată suprafața și apoi se pudrează cu cacao. În cremă, la mijloc se montează codițele din merengue care vor fi date cu cremă și cu barot pe partea superioară.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de indiene nr. III (pentru ciuperci) (rețeta nr. 40)	1,300	kg
2	Coji meringue nr. III (pentru ciuperci) (rețeta nr. 44)	0,700	kg
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,650	kg
4	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,000	kg
6	Cacao (pentru pudrat)	0,030	kg
7	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ciuperci cu cremă de pralină

257

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant, unt și pralină se face o compoziție alifioasă. Din această compoziție se toarnă pe tăvi îmbrăcate cu hirtie pergament, cu poșul, prevăzută cu dul, pălăriile ciupercuțelor și codițele. Se pun la rece și după răcirea pălăriilor, li se aplică codițele, se obțin forme de ciuperci, care se glasează în ciocolată cuvertură pregătită cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	2,500	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Pralină cu fondant și cacao (pentru bom- bonerie) (rețeta nr. 160)	1,300	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Ciocolată cuvertură	1,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă așezată cu cacao (rețeta nr. 57)	2,000	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,850	kg
5	Cremă așezată de cacao (decor) (rețeta nr. 57)	1,000	kg
6	Cremă așezată cu aromă de portocale (decor) (rețeta nr. 52)	0,600	kg
7	Cremă așezată diferite culori (fistic) (decor) (rețeta nr. 59)	0,600	kg
8	Cornețele langues de chats (rețeta nr. 40)	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

În ce privește pregătirea blatului se va vedea rețeta nr. 24. Acesta după tramat și umplere se taie în forme pătrate, batându-se pe margini și decorându-se pe deasupra cu cremă de cacao oprită de la umplut. În decorul de cremă se așază pe fiecare bucată trei cornețele din langues de chats umplute fiecare cu un fel de cremă din cele prevăzute în rețetă. Umplerea se face cu ajutorul unui poș cu sprîț mic.

Cornete cu cremă de ciocolată și frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	„Langues de chats” nr. 1 (rețeta nr. 125)	2,000	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg
3	Cacao (la cremă)	0,050	kg
4	Fondant de cacao nr. 1 (rețeta nr. 102)	1,100	kg
5	Jeleu de fructe (111)	0,150	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Cornețelele se pregătesc din semipreparatele langues de chats, unse la suprafață cu un strat subțire de jeleu, glazate și decorate cu fondant de cacao. Crema de vanilie în stare rece se introduce în cornete cu ajutorul unui poș prevăzut cu du. La suprafața fiecărui cornet se adaugă frișcă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț mare, în formă de avelină, peste care se rade ciocolată.

Notă. Deoarece nu durează, se recomandă a se produce numai în raport cu puterea de desfacere a zilei respective.

Modul de preparare:

Blatul după tranșare se umple la două rînduri cu cremă. Se taie în forme pătrate, se barotează și se acoperă cu cremă (cu poșul cu sprîț) pe toată suprafața.

Pentru cortulețe se montează din cuvertură de ciocolată triunghiuri — patru de fiecare prăjitură — care se așază peste cremă cu baza în jos, dînd astfel aspectul unui cort.

Pentru sonde se toarnă cu cornetul pe hîrtie pergament din ciocolată triunghiuri, ce vor constitui cîte o latură a sondei, care se montează pe prăjitură, astfel ca să dea aspectul unei sonde.

Notă. Din aceeași compoziție prevăzută în rețetă se pot pregăti două feluri de prăjituri: cortulețe și sonde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sîrop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
4	Barot granulat din nucă maron (rețeta nr. 7)	1,000	kg
5	Cremă de cacao nr. I (decor) (rețeta nr. 61)	1,800	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Coșulețe cu cremă nr. I

261

Modul de preparare:

Pentru pregătirea lîntzerului se va vedea rețeta nr. 196. Aluatul de lîntzer obținut se modelează din mină în forme de coșulețe și apoi se pun la copt.

Crema de lapte după pregătire și răcire se introduce în coșulețe, care se decorează pe deasupra cu cremă de cacao cu ajutorul poșului cu sprîț sau dui. Se introduc apoi la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lîntzer		
1	Făină	2,400	kg
2	Zahăr	0,550	kg
3	Untură	0,750	kg
4	Ouă	6	buc.
5	Bicarbonat de sodiu	0,100	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 77).	0,050	kg
	Cremă de lapte		
7	Zahăr	0,750	kg
8	Făină	0,400	kg
9	Lapte	1,850	l
10	Ouă	8	buc.
11	Cacao	0,075	kg
12	Vanilină pură	0,00025	kg
13	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard” nr. I (rețeta nr. 94)	1,700	kg
2	Cremă cu frișcă		
3	Zahăr	0,750	kg
4	Unt	0,750	kg
5	Frișcă 32% grăsime	0,750	kg
6	Cacao	0,150	kg
7	Rom superior	0,150	l
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	1,000	kg
10	Ciocolată cuvertură nr. II (decor) (rețeta nr. 33)	0,500	kg
11	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

pină la proba de apare. Se răcește, după care se adaugă untul, mestecându-se bine pină se alifiază (spumează).

Modul de preparare:

Din compoziția „Alcazar” se toarnă cu poșul cu dui indiene mici câte două pentru fiecare prăjitură. După coacere și răcire se umple cu cremă de cacao și se pun din nou la rece. După răcire se scot și se dau pe margini cu cremă și cu barot de cacao. Se decorează cu cremă de ciocolată cu ajutorul unui poș cu sprit mic și li se montează minerele din coji de portocale.

Notă. Crema de cacao se va prepara astfel: se fierbe zahărul cu frișca

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lintzer		
2	Făină	0,650	kg
3	Unt	0,300	kg
4	Zahăr farin	0,200	kg
5	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
6	Bicarbonat de sodiu	0,002	kg
7	Făină (pentru dresat)	0,100	kg
8	Cremă		
9	Lapte	0,850	l
10	Amidon praf de griu	0,200	kg
11	Unt	0,550	kg
12	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
13	Lichior „Cherry-Brandy”	0,075	l
14	Esență de lămie	0,002	l
15	Zahăr	0,550	kg
16	Jeau din agar-agar (rețeta nr. 110)	1,300	kg
17	Esență „Cherry-Brandy”	0,010	l
18	Compot din fructe (2,400 kg)	4	cutii 1/1

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 264.

Modul de preparare:

Pregătirea lintzerului se face ca la rețeta nr. 195. Din lintzer se montează coșulețe care se umplu cu cremă la care se adaugă lichior triplu sec. Peste cremă se pun fructele din compot și se glasează cu jeleu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	0,700	kg
2	Margarină	0,450	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg
4	Ouă (2 gălbenușuri)	1	buc.
5	Ouă	1	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,030	kg
9	Făină (la chese)	0,100	kg
	Cremă		
10	Lapte	1,500	l
11	Amidon praf de grâu	0,200	kg
12	Zahăr	0,400	kg
13	Unt	0,500	kg
14	Lichior „Triple-Sec”	0,050	l
15	Compot din fructe (3,300 kg) asortate	5,5	cutii 1/1
16	Jeleu din agar-agar (rețeta nr. 110)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Coșulețe cu frișcă și ciocolată

Modul de preparare:

Componentele principale ale acestei prăjituri sînt: bezeaua și frișca de ciocolată. Bezeaua pregătită se toarnă cu poșul cu dui pe tăvi curate în diferite forme: cercuri pentru margini și minere, care apoi se usucă la un foc moale. După uscare și răcire se așază mai întîl postamentul, peste postament se pune cercul, se decorează cu frișcă bătută. La frișca bătută se adaugă ciocolata topită în prealabil și coaja de portocală prevăzută în rețetă, tocată mărunt. După decorare i se montează minerele din beza și capătă forma de coșuleț.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
2	Zahăr	3,000	kg
	Cremă		
3	Frișcă 32% grăsime	3,150	kg
4	Zahăr	0,400	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Coji de portocale confiate (decor) (rețeta nr. 37)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Din compoziția de beza se vor turna și 100 buc. postamente.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Mermental		
1	Făină	1,100	kg
2	Unt	0,675	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
5	Unt (pentru tăvi)	0,100	kg
6	Ouă	1	buc.
7	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
8	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,600	kg
9	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,900	kg
10	Căpșuni (sau alte fructe la valoare)	2,000	kg
11	Ciocolată cuvertură nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,675	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, unt, zahăr, ouă, bicarbonat se face un aluat, care se mulează în forme așa cum se arată în rețeta nr. 196. Acestea se glasează în exterior cu ciocolată cuvertură, iar în interiorul lor se introduce crema de vanilie cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui. Pe deasupra se montează frișca bătută și se decorează cu fructele prevăzute.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trambac cu rom (rețeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 81)	2,000	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,500	kg
5	Fructe confiate asortate (rețeta nr. 81)	0,500	kg
6	Cremă de cacao nr. I (pentru decor) (rețeta nr. 81)	0,500	kg
7	Cremă arome diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars după trambacare cu sirop se umple cu cremă la două rinduri și se pune la rece. După răcire, se taie în forme rombice și se glasează cu fondant de cacao. Se dresează pe deasupra un cerc din cremă de cacao în care se introduc fructe confiate. Cu crema de fistic se decorează în jur frunzulițe, astfel încât să dea aspectul unui coșuleț cu fructe.

Modul de preparare:

Se prepară un grilaj din nuci și zahăr care se mulează în forme de savarine lunguiețe asemănătoare coșulețelor.

La compoziția bezelei obișnuite se adaugă cafeaua măcinată prevăzută care apoi se pune în coșulețe, cu ajutorul poșului cu sprîț.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Grilaj		
2	Zahăr	1,400	kg
2	Nuci măz	1,400	kg
	Beza		
3	Ouă (54 albușuri)	27	buc.
4	Zahăr	2,800	kg
5	Cafea prăjită, măcinată	0,150	kg
6	Sare de lămle	0,010	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,040	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Coșulețe cu susan

Modul de preparare:

Susanul ales de impurități se spală și apoi se prăjește puțin. Zahărul se topește într-un vas de aramă nespoit (spre a nu se înnegri). După topire se adaugă glucoza și susanul. Compoziția rezultată se întinde subțire cu merdeneaua pe o masă unsă puțin cu ulei. Cu o formă rotundă, de pateuri, se taie în bucăți, căroră din mină li se dă forma de coșulețe, care, spre a se menține, se introduc în forme de savarine. Toartele — minerele — coșulețelor se taie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,900	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Glucoză	0,080	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
5	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
6	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,200	kg
7	Fondant de cacao nr. 1 (rețeta nr. 102)	2,300	kg
8	Cremă aparel diferite culori nr. I (rețeta nr. 59)	1,000	kg
9	Fructe confiate asortate	0,700	kg
10	Sirop de tramat cu roin (rețeta nr. 185)	1,000	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

cu cuțitul din susan și se aplică la acestea. Blatul cu zahăr ars se tranșează în două, se trampează și se umple cu 2 kg de cremă de cacao. Se recomandă ca blatul să nu fie înalt, pentru ca la tăierea în porții pătrate să nu fie mai late ca suprafața prăjiturilor de ciocolată. Blatul umplut se taie în careuri și se glasează în fondant de cacao. După glasarea acestora se așază la chese, se punctează cu cremă la mijloc spre a se lipi coșulețele. Decorarea coșulețelor se face cu cremă aparel culori, iar din restul de cremă de cacao se dresează aveline peste care se pun fructe confiate asortate, tocate bucăți mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Pișcoturi:		
1	Ouă	24	buc
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,600	kg
	Cremă		
4	Zahăr	0,300	kg
5	Gelatină alimentară	0,075	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Fructe confiate asortate	0,700	kg
8	Lichior „Triple sec”	0,300	l
9	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,050	kg
10	Frîșcă bătută (rețeta nr. 105)	6,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

ouăle, la care se adaugă circa 0,100 kg frîșcă nebătută și 0,100 kg apă. Se pune la fiert, continuîndu-se amestecul, iar cînd dă în fiert, se trage la o parte de pe foc și i se adaugă gelatina, care mai întîi a fost muiată în apă rece. Se lasă a se răci și după răcire se introduc: răzătura de portocale, fructele confiate asortate, restul de triplu sec și $\frac{1}{2}$ din cantitatea de frîșcă bătută. Această compoziție se toarnă în formele în care au fost aranjate pișcoturile, acoperindu-se pe deasupra cu resturi de pișcoturi. Se pune la rece, cu beghine cu tot, iar după răcire se scoate din forme și se aranjează pe tăvi sau platouri.

Cu restul de frîșcă se decorează toată suprafața, în așa fel ca să se poată vedea și pișcoturile. Pe fiecare porție se va monta o avelină din frîșcă, care se va decora cu fructe confiate asortate, tocate mărunt.

271

Cremșnit (Kremschnit) cu cremă de vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,500	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,800	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

lează, acoperindu-se cu cea de-a doua foaie, așezată cu fața în jos. Se lasă a se răci și apoi se taie cu un cuțit umed, în porții egale.

Pe deasupra se pudrează cu zahăr farin.

Modul de preparare:

Pișcoturile se pregătesc din materia primă prevăzută în rețetă, așa cum se arată la rețeta nr. 602. Se taie în jumătate, se stropesc cu $\frac{1}{2}$ din cantitatea de triplu sec și apoi se așază în beghine, pe marginea acestora, în picioare, lipindu-se cu puțină compoziție de cremă între ele. La baza formei se introduc resturi de la modelarea pișcoturilor. Crema se prepară astfel: Se amestecă cu telul, într-un căzanel zahărul și

Modul de preparare:

Jumătate din foietajul copt (foi) se așază cu fața în sus într-o ramă, astfel dimensionată încît să dea un număr de porții egale (de preferință pătrate). Peste acest foietaj se toarnă crema de vanilie în stare fierbinte și se nivelează,

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 274, cu deosebirea că la cremă se avansează și frișca bătută, iar pe deasupra se pudrează cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,350	kg
2	Margarină	1,350	kg
3	Făină (la turat)	0,225	kg
4	Sare	0,025	kg
5	Oțet	0,010	l
	Cremă de vanilie		
6	Lapte	1,850	l
7	Zahăr	0,250	kg
8	Ouă	11	buc.
9	Zahăr (la albușuri)	0,250	kg
10	Amidon praf din grâu	0,225	kg
11	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,200	kg
12	Zahăr farin	0,225	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cremșnit cu frișcă și cacao

273

Modul de preparare:

Jumătate din cantitatea de foietaj copt se taie în pătrate, în raport cu numărul de porții ce urmează a se obține. Peste această foaie se pune crema de vanilie, care trebuie pregătită cu albușul bătut. I se adaugă cojile de portocale tocate și se toarnă în stare fierbinte pentru a se putea gelatina. După aceasta se pune restul de foietaj copt deasupra, iar după aceea se întoarce cu partea de de-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,400	kg
	Cremă de vanilie		
2	Lapte	3,500	l
3	Zahăr	1,400	kg
4	Făină	0,500	kg
5	Ouă	24	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
8	Cacao (la frișcă)	0,100	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

desubt deasupra. Apoi se scoate din cerc și se taie în numărul de bucăți însemnate. Se decorează pe deasupra cu frișcă bătută în care a fost introdusă cacaoa.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,500	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțel	0,030	l
5	Făină (la turat)	0,200	kg
	Cremă de lapte		
6	Lapte	2,800	l
7	Amidon praf	0,350	kg
8	Zahăr	0,700	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ouă	14	buc.
11	Rom superior	0,050	l
12	Lichior „Triple-Sec”	0,050	l
13	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Pregătirea foietaajului și crema de lapte se arată la rețetele nr. 77 și 98, cu deosebirea că la cremă se adaugă romul și lichiorul triplu sec în timpul amestecului și după fierbere. După ce foietaajul se coace se desparte în două. O parte se introduce în ramă pentru partea de jos a cremșnitului, iar peste aceasta se pune crema în stare fierbinte. Peste cremă se va aplica a doua foaie cu fața în jos. După răcire se glasează cu fondant alb toată suprafața și se taie în bucăți pătrate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (pentru prăjituri Doboș) (rețeta nr. 91)	1,300	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,600	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Cacao	1,100	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,250	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
	Glazură		
8	Ciocolată cuvertură	1,100	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,150	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din compoziția „Doboș” preparată după procedeul cunoscut se toarnă cu poșul cu un dui mic, pe tăvi unse cu ulei și pudrate cu făină, 200 rondelle cu diametrul de circa 6 cm. Se coc la foc potrivit. După coacere se desprind de pe tăvi și se dau la răcit. Pentru cremă se fierbe 1,600 kg zahăr la proba de fondant de patiserie și se răcește pe o masă de marmură. După completa răcire se adaugă untul, cacaoa, ciocolata și vani-

lina și se bate cu telul (anual sau mecanic) pînă se obține o cremă omogenă și afinată, iar la sfîrșit se adaugă și fructele confiate, mărunț tocate.

Rondelele de „Doboș”, ajustate cu forma, se împerechează câte două foi, apoi se umplu cu crema preparată, nivelându-se laturile cu un cuțitaș, și se obține astfel forma unui disc de circa 2,5 cm grosime. Se pun apoi la rece pentru întărirea cremei.

Se prepară cuvertura din 1,100 kg ciocolată cuvertură și 0,150 kg ulei, apoi cu ajutorul unei croșete se face glasarea, fiecare prăjitură fiind introdusă în ciocolată pînă la bază, scuturîndu-se ușor pentru a nu încălca prea multă ciocolată. După înghețarea ciocolatei se face cu un cornet un decor de ciocolată pe deasupra, fie un lăntișor pe margini, fie o fundă cu 4 falduri sau orice alt decor cît mai reușit. Se pun apoi la chese de pergament.

Notă. După răcirea zahărului fier, acesta se introduce într-un căzanel, unde se va adăuga și untul, cacaoa și vanilina pură. După amestecarea și tablarea compoziției se adaugă ciocolata cuvertură topită și fructele confiate tocate.

Crizanteme nr. I

276

Modul de preparare:

Blatul se umple la fel ca la prăjiturile de ciocolată și se taie în formă pătrată ca amandinele. Se barotează cu barot granulat și se decorează cu cremă care se pune deasupra sub formă de aveline mari.

Acest decor se suplimentează cu un decor de petale făcute din cuvertură în formă de semicerc, astfel încît un capăt al petalei să intre sub cremă, iar celălalt capăt să fie întors spre centrul prăjiturii.

Prepararea petalelor se face astfel: din hîrtie pergament sau cerată se taie un format de petale lungi de 6—7 cm și late la mijloc de 2½ cm. (Se poate face tăierea mai multor bucăți deodată prin suprapunerea foilor de hîrtie.) Aceste petale de hîrtie se prind de un capăt cu două degete și se trec peste cuvertura preparată în așa fel ca să se prindă cuvertura numai pe o parte. Se pun una cîte una pe un obiect rotund ca să înghețe în format oval. După înghețare se scot hîrtiuțele care pot fi întrebuințate de mai multe ori.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sîrop de trampat (rețeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
4	Cremă de cacao nr. I (pt. barotat) (rețeta nr. 61)	1,000	kg
5	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	1,400	kg
6	Cremă de cacao nr. I (pentru decor) (rețeta nr. 61)	1,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,200	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă așezată diferite culori (rețeta nr. 59)	0,500	kg
	Cremă cu frișcă		
4	Zahăr	0,500	kg
5	Unt	0,500	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,500	kg
9	Fructe confiate asortate	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul pregătit ca la rețeta nr. 20 se taie în trei (orizontal), se trambatează și se umple cu două rinduri de cremă. După răcire se taie în bucăți pătrate care se glasează în fondant. Se decorează cu fructe confiate de diferite culori tocate, peste care se aplică un decor cu cremă de fistic.

Notă: Crema se prepară astfel: se fierbe zahărul cu frișcă, la proba de așezare; după răcire i se adaugă untul și cacaoa cernută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. 1 (rețeta nr. 156)	6,000	kg
2	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,000	kg
3	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Ponciul după ce se dresază în diferite forme, se glasează în fondant alb de patiserie colorat diferit, iar cu o parte se decorează în formă de spirală sau de foi de trifoi etc.

Fondantul cu care se face decorul va fi de altă culoare decât glazura produsului.

dusului. Din crema prevăzută pentru ponci se va reține 0,500 kg cu care se vor face avelinele ce formează decorul produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,400	kg

Modul de preparare:

Blatul se pregătește ca la rețeta nr. 209. După trambatează cu sirop se umple cu $\frac{1}{2}$ din cantitatea de cremă, se pune la rece

și după răcire se taie în bucăți pătrate. Acestea se ung cu cremă pe margini, se barotează și li se montează pe deasupra câte un cerc cu cremă cu ajutorul unui poșprevăzut cu spriț. În cremă se înfig bucăți de ciocolată prelucrată (în formă de așchii). Se pudrează cu zahăr farin, iar în locașul format din cremă și ciocolată, se așază câte trei bucăți de drajeuri de culori diferite

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
4	Barot granulat de nuci maron (rețeta nr. 7)	1,300	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
6	Drajeuri simple (oușoare din zahăr) (rețeta nr. 150)	0,500	kg
7	Zahăr farin	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Cupe București

280

Modul de preparare:

Blatul preparat după procedeul cunoscut, se tramează și se umple cu cremă de ciocolată și fistic. După răcire se taie în 100 buc. în forme pătrate și se glasează în fondant de cacao. Se pregătesc apoi din compoziție de roșuri 100 buc. cupe, turnate cu poșul cu dui în forme de emisfere. Se țin puțin la cuptor până prind crustă fără să se usuce. După ce s-au scos de pe tăvi, se presează puțin formându-se o mică scobitură. Pe marginile cupei se pune un barot de ciocolată, iar cavitatea (scobitura) se umple cu fructe confiate tocate. Pe deasupra se trage un fileu de cuvertură. Cupele se aranjează peste prăjiturile glasate, căpătînd astfel aspectul unei cupe pe postament. Se aranjează apoi la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat din zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	2,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,350	kg
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,350	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,150	kg
5	Caise în alcool (rețeta nr. 27)	0,150	kg
6	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
	Beze a (roșuri)		
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
9	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,125	kg
10	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,700	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fol „Richard” nr. III (cu alune turcești) (rețeta nr. 96)	2,000	kg
2	Cremă aparel „Aluneta” (rețeta nr. 51)	2,300	kg
3	Cremă aparel „Aluneta” (rețeta nr. 51)	1,400	kg
4	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,600	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,060	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

tură rămasă se trage câte un chenar pe marginile suprafeței prăjiturilor după care se decorează cu cremă.

282

Delice

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Sirop de trambac cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
4	Cremă aparel diferite culori (rețeta nr. 59)	2,200	kg
5	Barot granulat din nucă maro (rețeta nr. 7)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

283

Desert fructe (sferice)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	3,750	kg
2	Fructe confiate asortate	1,500	kg
3	Sare de lămâie	0,040	kg
4	Esență de lămâie	0,040	kg

Modul de preparare:

Din foile „Richard” se taie cu ajutorul unei forme metalice rotunde 200 buc. capace cu diametrul de circa 30 mm, care se vor glasa în ciocolată cuvertură numai pe o față. Resturile rămase se vor sfărâma cu merdineaua și se vor adăuga la cremă (2,300 kg). Cu această cremă se umplu apoi ambele capace după care se barotează pe marginile laterale. Din ciocolata cuvertură

Modul de preparare:

Blatul se pregătește ca la rețeta nr. 14. După trambac se umple cu două rinduri de cremă de cacao și culori, din care se va reține o parte pentru barotat și decorat pe deasupra. După răcire se taie în bucăți pătrate, se barotează și se dresază cu cele două feluri de cremă în diferite forme: aveline, mere, pere etc.

Modul de preparare:

Fondantul se amestecă cu fructele tocate, sarea de lămâie, esența și culoarea alimentară. Compoziția rezultată se împarte în numărul de bucăți, după care se dresază

ză manual în forme sfere. Acestea se glasează în fondant, se dau prin pudră de cacao și se împachetează în celofan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Culoare alimentară (galbenă)	0,003	kg
6	Cacao	0,075	kg
7	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	1,850	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Desert portocale

284

Modul de preparare:

Blatul se pregătește ca la rețeta nr. 14. Se taie în două secțiuni orizontale. Nu se trampează. Se pregătește crema la care se adaugă cojile de portocale confiate. Din crema pregătită se rețin circa 0,700 g pentru decor, iar cu restul se umple blatul, punându-se la rece. După răcire se glasează pe suprafață cu fondant, se taie în bucăți pătrate, se barotează pe margini cu ajutorul unei croșete și se decorează cu restul de cremă.

Notă. Crema se pregătește astfel: se fierbe zahărul cu glucoza și frișca, la proba de fondant, se adaugă untul lăsându-se să fiarbă pînă se încorporează în compoziție după care se trage de pe foc punându-se la rece. Pe suprafață se stropește crema cu puțină apă rece. După răcire se tablează și se introduce în ea cacaoa cerută.

Din cremă o parte se reține pentru decor. În restul se amestecă cojile de portocale confiate tocate mărunt.

Barotul se prepară din zahăr grilat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 ouă) (rețeta nr. 14)	3,300	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,150	kg
3	Unt	0,550	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,175	kg
5	Cacao	0,175	kg
6	Glucoză	0,075	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
	Glazură		
9	Glucoză	0,150	kg
10	Zahăr (pentru nuci)	1,400	kg
11	Zahăr	0,800	kg
12	Nuci măz	0,800	kg
13	Esență de portocale	0,005	kg
14	Culoare alimentară (orange)	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	14	buc.
2	Zahăr	3,500	kg
3	Făină	0,550	kg
4	Marmeladă superioară	0,300	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Cacao	0,100	kg
7	Glucoză	0,200	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
10	Rom superior	0,150	l
11	Simburi de caise	0,600	kg
12	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Din cantitățile de: 1,900 kg zahăr, 0,080 kg glucoză și 0,600 kg simburi se face un marțipan (vezi rețeta nr. 140). Marțipanul se întinde în foi subțiri și se taie în forme dreptunghiulare lungi de circa 5—6 cm și late de circa 3 cm. Bucățile de marțipan se mulează cu ajutorul unor forme de porumb metalice compuse din două părți, care se pot închide. În una din jumătățile formei se presează ponchul, iar în a doua, crema, peste marțipanul mulat. Se împreună cele două jumătăți și se pun la rece. După răcire se scot din forme și se împachetează în celofan, avînd aspectul unui porumb.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,000	kg
2	Făină	1,250	kg
3	Ouă	42	buc.
4	Unt	1,700	kg
5	Cacao	0,250	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Marmeladă specială	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

adaugă 1,600 kg unt. După tablare se amestecă cu cacaoa și marmeladă și se bate la robot. Cu această cremă se umplu foile de doboș. Pentru decor se folosește restul de zahăr, care se grilează și se întinde fierbinte pe ultima foaie de doboș. După răcire se va aplica la doboșul umplut și porționat, tăindu-se capace de forma porțiilor respective.

Modul de preparare:

Din cantitățile de: 0,400 kg zahăr, 0,550 kg făină și 14 buc. ouă se face un blat obișnuit, așa cum se arată la rețeta nr. 14.

După răcire se trece prin ciur și se amestecă cu marmelada, fructele confiate, romul și vanilina, obținîndu-se astfel un punch.

Din cantitățile de: 1,200 kg zahăr, 0,120 kg glucoză și 0,650 kg unt, se pregătește o cremă fiartă la care se adaugă cacaoa.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 42 buc. ouă, 1,000 kg zahăr și 1,150 kg făină se pregătesc foi „Doboș”, așa cum se arată la rețeta nr. 91. Cu restul de făină și 0,100 kg unt se vor unge tăvile.

Din cantitatea de 2,800 kg zahăr se face o cremă fiartă în care se

Modul de preparare:

Foile „Doboș” se umplu cu 5 rinduri de cremă din care se va reține circa 0,500 kg pentru lipit capacele și uas ștraifurile pe margini. Se pun la răcit. După răcire, se taie în ștraifuri de circa 6 cm, se dau cu cremă pe suprafață și marginile laterale, după care se lipesc capacele obținute din zahăr grilat, care va fi întins pe ultima foaie de doboș și tăiat în stare caldă cu ajutorul unui cuțit gros uns cu puțin unt. Apoi, se barotează marginile ștraifurilor și se taie în numărul de bucăți prevăzut în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Doboș (rețeta nr. 91)	1,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,750	kg
3	Zahăr (pentru glasat)	0,500	kg
4	Barot granulat din susan (rețeta nr. 8)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Doboș (mare)

288

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 287 („Doboș” mic), cu deosebirea că la cremă se introduce susanul pregătit ca o pralină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Doboș (rețeta nr. 92)	1,900	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,600	kg
3	Susan	0,500	kg
4	Zahăr	0,500	kg
5	Zahăr (pentru griat)	0,800	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Doboș glasat în ciocolată cuvertură

289

Modul de preparare:

În ce privește prepararea foilor de doboș se va vedea rețeta nr. 91 (Foi „Doboș”). În rest, se procedează ca la rețeta nr. 287 („Doboș” mic), cu deosebirea că ultima foaie de doboș va fi glasată în cuvertură și se decorează cu ajutorul unui cornet.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Ouă	22	buc.
3	Făină	0,450	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	kg
5	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
7	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,800	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (rețeta nr. 91)	0,850	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg
3	Rom superior	0,100	l
4	Pralină cu cacao și nuci (rețeta nr. 160)	0,400	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 103)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Notă. Se va avea grijă să nu fie fondantul fierbinte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi tort (vafele)	0,750	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,400	kg
3	Zahăr farin	0,900	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

cuțit muiat în apă caldă, în bucăți pătrate sau dreptunghiulare, corespunzătoare gramajului. În acest timp se prepară ciocolată cuvertură cu adaos de ulei după procedeul cunoscut, după care se glasează pe margini fiecare bucată în parte. Zahărul farin și vanilina pură se amestecă în crema de cacao înainte ca aceasta să fie folosită la umplerea vafelor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi tort (vafele)	0,600	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Zahăr	3,000	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Frișcă 32% grăsime	0,450	kg
6	Glucoză	0,200	kg

Modul de preparare:

Zahărul, cacaoa, frișca și glucoza se pun la fiert cu puțină apă. Când siropul a fost bine legat (proba de bilă slabă) se ia de pe foc și se lasă să se răcească puțin — să

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Nuci miez	0,150	kg
9	Esență de rom	0,005	kg
10	Zahăr	0,450	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
12	Păină (la prăfuit)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Cu această cremă se umplu foile de vasele și se pun la răcit.

În acest timp se rafinează bine nucile cu zahărul la mașina cu valțuri. Se obține un marțipan de nuci alb care se frământă bine cu esența de rom. Din ea se întinde o foaie subțire de marțipan ce se lipește la partea superioară a foilor de vasele umplute.

Se porționează astfel ca fiecare bucată să capete aspectul unei piese de domino, care se glasează subțire pe margini cu ciocolată. Fiecare prăjitură se ornează cu un cornet cu puncte de ciocolată, astfel ca prăjitura să capete aspectul unei piese de domino.

Fantezii

293

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,800	kg
2	Blat cu nuci (rețeta nr. 21)	0,800	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
	Cremă		
4	Zahăr	1,000	kg
5	Unt	1,000	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,400	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Cremă aparel diferite culori (lisic) (rețeta nr. 59)	0,300	kg
10	Fondant de ciocolată nr. II (patiserie) (rețeta nr. 103)	2,500	kg
11	Fructe confiate asortate	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Din blatul cu nuci se taie 100 buc. cuburi în formă de piramidă. Aceste cuburi se trampează și se aplică câte una pe fiecare bucată de blat cu cacao și nuci (la mijlocul bucății). Se acoperă apoi cu cremă aparel diferite culori folosind șprițul.

stea din fier —. Se introduce untul continuându-se amestecarea pe foc. Când crema a devenit omogenă, se ia de pe foc și se toarnă pe o masă de marmură pentru a se răci repede. Când crema s-a răcit, se adaugă vanilina pură și se tablează ușor până când devine omogenă și alifioasă.

Modul de preparare:

Blatul după răcire, se taie în secțiune și se trampează cu siropul prevăzut și se umple cu cremă de ciocolată. Se pune la rece, iar după răcire se taie în forme pătrate în numărul bucăților prevăzute în rețetă, care apoi se glasează în fondant. Se finisează și se decorează cu cremă și fructe confiate asortate, tăiate mărunț.

Notă. Crema se prepară ca și o cremă aparel. Se fierbe zahărul cu frișca după care se adaugă untul, cacaoa și vanilina pură, după ce compoziția s-a răcit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,750	kg
2	Sirup de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
	Cremă de cacao		
3	Zahăr	0,400	kg
4	Unt	0,400	kg
5	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
6	Cacao	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
	Cremă de portocale		
8	Zahăr	0,400	kg
9	Unt	0,400	kg
10	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
11	Esență de portocale	0,005	kg
12	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
13	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Blatul cu cacao și nuci se taie în trei secțiuni, se trampează cu siropul prevăzut în rețetă și se umple un rind cu cremă de cacao și celălalt cu cremă de portocale. După înghețarea cremei se scoate și se taie în bucăți dreptunghiulare, care apoi se glasează pe margini cu ciocolată cuvertură. Pe deasupra se decorează cu cremă de cacao, cremă de portocale, bucăți de ciocolată tăiate careuri și fructe confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 ouă) (rețeta nr. 14)	4,400	kg
2	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg
3	Unt	2,000	kg
4	Suc de lămîie concentrat	0,025	kg
5	Esență de lămîie	0,040	l
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

În blatul alb pregătit se introduce crema acidulată cu zeamă de lămîie și cu sare de lămîie, la două rinduri. Se glasează cu fondant alb și apoi se taie în felii dreptunghiulare, decorîndu-se cu crema de lămîie.

Notă. Blatul înainte de glasare se taie în ștraifuri după care ștraifurile se glasează în lung pe suprafață și pe cele două laturi.

Modul de preparare:

Se amestecă mai întâi untul cu zahărul farin și cu gălbenușurile. În această compoziție se introduc: vanilina, răzătura de lămie, amoniacul și uleiul, continuându-se bătutul cu telul, până ce se obține o pastă omogenă alifioasă, la care treptat, prin frământare lejeră, se adaugă făină. Acest aluat (lintzer) se întinde pe tăvi drepte, în așa fel încât din întreaga cantitate să rezulte numărul de porții prevăzut în rețetă. Porțiile vor fi lungi de 6 cm și late de 4 cm. Se așteaptă puțin aluatul și se introduce la cuptor, unde nu se va coace definitiv (numai 70%), apoi pe toată suprafața se întinde un strat subțire de marmeladă peste care se pune compoziția pregătită din nuci, astfel:

Zahărul, nucile măcinate și albușurile nebătute se amestecă pe foc până se încălzesc bine, după care se trage la o parte vasul de pe foc, continuându-se amestecul. Se toarnă compoziția de nuci peste foaia „Lintzer” și se nivelează preparatul, se introduce din nou la cuptor. Când este gata se scoate și se taie cald în numărul de porții dreptunghiulare prevăzut în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă de lintzer		
1	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
2	Zahăr farin	0,450	kg
3	Unt	0,250	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,650	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,000	kg
7	Amoniac praf	0,050	kg
8	Făină	1,800	kg
9	Marmeladă specială	0,600	kg
10	Nuci miez	1,100	kg
11	Zahăr	1,450	kg
12	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
13	Făină	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Flancuri cu fructe

297

Modul de preparare:

Foietajul preparat, cu toate tururile date, se întinde în foaie ca pentru pateuri. Se taie în formă dreptunghiulară și se aranjează pe o tavă udă (dimensiunea: 11/6 cm). Se crestează, fără a se perfora, cu un cuțitaș un alt dreptunghi, ca un che-nar lat de 1 cm. Apoi se

coace la fel ca orice foietaj. După coacere se presează cu mîna mijlocul, spre a se face loc pentru crema de vanilie. Pe fiecare porție se pune crema, se montează fructele peste cremă și se pensulează cu jeleu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,275	kg
3	Fructe proaspete	4,550	kg
4	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 160 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,275	kg
3	Miez de portocale	3,650	kg
4	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90. g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 297 (Flancuri cu fructe).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ruladă		
2	Zahăr	0,300	kg
3	Ouă	18	buc.
4	Făină	0,500	kg
5	Unt	0,100	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
7	Lintzer		
8	Făină	1,000	kg
9	Unt	0,800	kg
10	Zahăr fin	0,300	kg
11	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
12	Bicarbonat de sodiu	0,002	kg
13	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
14	Vanilină pură	0,0005	kg
15	Gem de zmeură	1,500	kg
16	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,600	kg
17	Compot asortat (2,400 kg)	4	cutii
18	Jeleu agar-agar (rețeta nr. 110)	2,200	1/1 kg
19	Sirop		
20	Zahăr	0,200	kg
21	Apă	0,100	kg
22	Lichior „Triple-Sec”	0,050	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Foile de ruladă (cu unt), se pregătesc așa cum se arată la rețeta nr. 86, cu deosebirea că se fac ceva mai groase. În ceea ce privește pregătirea lintzerului, se va vedea rețeta nr. 296 (Figaro).

Suprafața lintzerului se acoperă uniform cu gem, peste care se pun foile de ruladă trampate și se taie în fișii late de circa 7—8 cm. Se decorează marginile fișiiilor cu cremă de vanilie, iar între aceste margini se pun fructele din compot, acoperindu-se cu jeleu. Porțiile se taie în forme dreptunghiulare.

Modul de preparare:

Blatul se tranșează în două, se taie în pătrățele și se trampează, după ca- cu rom. Din crema prevă- zută, se întrebuintează o parte la lipitul langues de chats jur împrejur, în picioare. Golurile dintre langues de chats, și mai ales colțurile, se acoperă cu barot granulat.

Din crema de cacao rămasă se dresează cu șprîțul un cerc pe blatul lipit cu langues de chats montate. Se pune frișcă bătută, se decorează cu barot granulat din nuci maron, la mijloc, pe suprafață.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	1,800	kg
2	Sîrop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,200	kg
4	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,500	kg
5	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	1,900	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Floricea

301

Modul de preparare:

Foile de ruladă se prepară conform indicației date la semipreparat, după care se vor tăia 10 ștraifuri cu o lățime de 7 cm. Pentru a căpăta un gust plăcut ștraifurile vor fi stropite cu lichior triplu-sec și se umplu separat, două cu cremă cacao, două cu fistic două cu cafea, două cu portocale. Împachetarea fiecărui ștraif umplut se face în două, în lățime, astfel ca să fie foarte subțire unde se apropie marginile, iar la partea cealaltă mai gros, pentru ca atunci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fol ruladă colorată (rețeta nr. 90)	1,600	kg
2	Cremă apărul de cacao (rețeta nr. 57)	1,100	kg
3	Cremă apărul de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	1,100	kg
4	Cremă apărul de portocale (rețeta nr. 52)	1,100	kg
5	Cremă apărul diferite culori (rețeta nr. 59)	1,100	kg
6	Lichior „Triple-Sec”	0,250	l
7	Fructe confiate (coji de pepene roșii) (rețeta nr. 154)	0,400	kg
8	Fondant de cacao (rețeta nr. 102)	3,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

cînd vor fi montate toate la un loc să dea un baton rotund. Toate aceste ștraifuri umplute se lipesc cu cremă subțire una de alta cu partea rotundă în afară. La mijlocul acestui baton se vor introduce șuvițe de fructe roșii. Peste toate aceste ștraifuri montate, rotund se aplică o foaie subțire de ruladă, trampată cu lichior și unsă cu cremă. Se împachetează

prin strângere în hirtie ca orice ruladă, iar după înghețare se glasează în fondant de ciocolată peste tot. Se taie apoi în numărul de porții indicat. După tăiere se aranjează în chese culcate, dând aspectul de floare prin coloritul cremelor. La aranjarea ștraifurilor se va avea în vedere ca să fie intercalate culorile.

302

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) rețeta nr. 25)	2,200	kg
2	Cremă așel de cacao (rețeta nr. 57)	3,000	kg
3	Sirop de trambac cu rom (rețeta nr. 185)	1,700	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,800	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 34)	0,700	kg
6	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	1,200	kg
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

tează trei frunze de ciocolată, preparate din timp cu ajutorul unor mușaje sau șabloane de hirtie. Aceste frunze se prind deasupra cu o avelină de cremă de ciocolată, decorându-se cu rondele de coji de portocale tăiate cu un dui mic. Se pun apoi la chese.

303

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,200	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,650	kg
4	Cremă diferite culori (pentru decor) (rețeta nr. 80)	0,200	kg
5	Barot grille din nuci (rețeta nr. 11)	1,000	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,200	kg
7	„Langues de chats” nr. II (rețeta nr. 126)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Frunze de ciocolată

Modul de preparare:

Blatul pregătit așa cum se arată la rețeta nr. 24 se taie în careuri mici înalte de 3 cm și cu diametrul de 55 mm. După coacere se taie în două fișii suprapuse și se umple cu un strat de cremă de cacao cu ajutorul unui poș. Se trampează, introducându-se fiecare bucată în sirop. Se îmbracă în barot pe laturi și se dă un chenar de cremă pe margini. În mijloc se pune frișcă de cacao dresată cu spritul în formă spirală.

În jurul frișcei se montează

Garofița

Modul de preparare:

Blatul se taie în două și se trampează, după care se face o umplutură la un rind de cremă, din care trebuie reținută o parte pentru barotat și decor. După răcire blatul se taie în forme pătrate, în numărul de bucăți prevăzut de rețetă. Acestea se barotează pe margini, iar pe deasupra se montează cu spritul un cerc de cremă, peste care se face o avelină din frișcă bătută. Compoziției langues de

chats (limba de pisică) în stare caldă i se dă formatul de mîner de coș și se aplică peste avelinele de frișcă lipindu-se pe cerculețul de cremă în poziție dreaptă. Peste aceste tortițe de langues de chats se face un decor din cremă coloră, estetic, recomandabil în forme de frunzulițe.

Gogoșari

304

Modul de preparare:

Cojile de Indiene se modelează în formă de gogoșari, împerechindu-se cele două jumătăți două câte două. Se însiropează și se umplu cu cremă la mijloc. La cremă se adaugă coji de portocale confiate, tocate, astfel ca să aibă gustul și culoarea de portocală. Cînd sînt gata se pun la rece și apoi după răcire se glasează în fondant de culoare roz, în picioare. Se decorează cu codițe verzi din coji de pepene și frunzulițe făcute din cremă verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (100 per) (rețeta nr. 41)	1,600	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de unt diferite arome (rețeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,400	kg
6	Culoare alimentară	0,0002	kg
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (rețeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (pentru decor) (rețeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Indiene „Alunetta”

305

Modul de preparare:

Din ouă, zahăr, făină și alune se pregătește blatul pentru indiene, așa cum se arată la rețeta nr. 38, cu deosebirea că se adaugă în compoziție și alune turcești prăjite rafinate la mașina de valțuri. Se trampează și se umple cu cremă la care se adaugă alcoolul. Se glasează în fondant alb de patiserie, colorat cu zahăr ars, iar pe margini se barotează cu barot grilat din alune turcești. Din ciocolată cuvertură se fac diferite forme geometrice: dreptunghiulare, conice etc. cu care se decorează.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji indiene „Alunetta”		
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Alune turcești	0,400	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
6	Cremă aparel „Alunetta” (rețeta nr. 51)	2,800	kg
7	Alcool 95°	0,050	l
8	Barot grilat din alune turcești (rețeta nr. 9)	0,600	kg
9	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,100	kg
10	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
11	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,500	l
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Capacele care vin peste frișcă se trampează cu siropul prevăzut.

Se aranjează fundurile, iar peste ele se pune frișca cu ajutorul poșului cu dui. Peste frișcă se pun capacele pregătite, așa cum se arată mai sus. Se glasează cu fondant de cacao și peste acesta se trage un grătar subțire de fondant cu ajutorul unui cornețel de hirtie pergament.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (100 per) (rețeta nr. 41)	2,000	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
4	Cicoare	0,100	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,400	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
8	Frunte confiate asortate	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 306 (Indiene cu cacao și frișcă), cu deosebirea că se decorează, după glasa-re, cu fructe, iar la sirop se adaugă și șvarț obținut din cicoare și cafea prăjită și măcinată.

Fondantul alb de patiserie se colorează cu zahăr ars.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l

Modul de preparare:

Cojile de indiene se trampează pe partea posterioară. Se umplu apoi cu cremă de cacao și se pun la rece spre a se întări crema. După aceasta

se glasează în fondant de cacao și se decorează cu un grătar de fondant cu ajutorul unui cornet făcut din hîrtie pergament.

Notă. Se va reține sirop și pentru tramparea indienelor de la suprafață. Tramparea se va face înainte de glasarea lor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,800	kg
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Indiene cu cremă de ciocolată veritabilă

309

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 308 (Indiene cu cremă de ciocolată).

Cojile de indiene după însiropare și umplere cu cremă se pun la rece. Se scot apoi și se glasează în ciocolată cuvertură, din care se oprește o parte pentru decor. Acesta se face în formă de dantelă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Indiene		
1	Zahăr	0,300	kg
2	Ouă	30	buc.
3	Făină	0,700	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,400	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Apă	0,300	kg
7	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	2,000	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Indiene cu cremă de unt și fructe confiate

310

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 308 (Indiene cu cremă de ciocolată) cu deosebirea că la crema de vanilie cu unt se adaugă fructele confiate, arahidele și nucile prăjite și barotate. După răcire se întinde pe suprafața fiecărei prăjituri un strat subțire de jeleu și se glasează în fondant.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Indiene		
1	Zahăr	0,275	kg
2	Ouă	25	buc.
3	Făină	0,500	kg
	Cremă		
4	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,000	kg
5	Arahide decojite	0,075	kg
6	Fructe confiate asortate	0,650	kg
7	Nuci miez	0,075	kg
	Fondant		
8	Zahăr	1,650	kg
9	Glucoză	0,165	kg
10	Culoare alimentară	0,0002	kg
11	Gelée de fructe (rețeta nr. 111)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,000	kg
3	Cafea prăjită și măcinată	0,020	kg
4	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	0,500	l
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,400	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (rețeta nr. 41)	2,000	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,200	kg
4	Fondant de cacao nr. 1 (rețeta nr. 102)	3,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	1,500	kg
2	Sirop de trambat de portocale (rețeta nr. 184)	0,900	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
5	Barot granulat din nuci diferite culori (orange) (rețeta nr. 6)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 306 (Indiene cu cacao și frișcă), cu deosebirea că se adaugă la frișcă bătută cafea prăjită și măcinată. Glasarea se face în fondant alb de patiserie colorat cu zahăr ars.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 306 (Indiene cu cacao și frișcă).

Modul de preparare:

Cojile de indiene se modelează, se însiropează după procedeul cunoscut. Se umplu cu o parte din cremă aparel cu aromă de portocale și se pun la rece. După înghețare se dau cu cremă și barot granulat din nuci pe margini. Pe deasupra se decorează cu cremă cu ajutorul unui sprîț mic, iar peste aceasta se pun coji de portocale tăiate în forme geometrice, atrăgătoare.

Modul de preparare:

Făina, zahărul, ouăle, scorțișoara pisată, untul, miezul de nucă măcinat și bicarbonatul de sodiu se amestecă între ele, prin frământare, pînă ce se obține un aluat fraged (lîntzer). Din acest aluat, cu ajutorul unui șablon, se obțin 200 buc. capace rotunde. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire aceste capace se umplu, două cite două, cu cremă de cacao și se pun

la rece. După înghețarea creimei ele se ung la suprafață cu un strat subțire de marmeladă. Suprafața apoi se glasează în fondant de cacao, peste care se va face un grătar executat cu gust.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,000	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Ouă	6	buc
4	Scorțișoară	0,015	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Nuci miez	0,500	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
8	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg
9	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,000	kg
10	Marmeladă specială	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Jazuri (sau donicioare)

315

Modul de preparare:

Se pregătește grilajul așa cum se arată la rețeta nr. 412 (Solnițe cu susan).

Grilajul se întinde apoi cu merdeneaua și se taie cerculețe pentru jazuri sau donicioare. Cerculețele se dresază pe batoane de lemn de o grosime potrivită pentru fiecare sort în parte. Blatul se tranșează în două, se trampează și se umple cu circa 2 kg cremă. Se taie în cercuri și apoi se glasează în fondant de ciocolată. Jazurile din susan se așază pe o tavă cu hîrtie, se pune cremă de ciocolată, care se nivelează cu cuțitul și apoi se trece la

rece spre a se îngheța crema. După răcire se desprinde de pe hîrtie și se montează pe fiecare bucată de blat pătrat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,800	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Glucoză	0,070	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,010	kg
5	Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 23)	1,600	kg
6	Sirop de trampil cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
7	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,100	kg
8	Cremă apărut diferite culori (listic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
9	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,050	kg
10	Fructe confiate asortate	0,150	kg
11	Cacao	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Se ornamează cu cremă verde, cu frunzulițe și fructe asortate. Doncioarele se prepară la fel, cu excepția că vor avea altă înfățișare.

316

Jeanine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorate (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 89)	3,000	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	2,100	kg
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	1,200	kg
4	Cremă aparel de portocale (rețeta nr. 52)	1,000	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,000	kg
6	Fructe confiate asortate (roșii)	0,400	kg
7	Barot granulat din nuci maro (rețeta nr. 7)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

bucăți, apoi acestea se taie oblic, dând aparența unui salam tăiat în diagonală prelungită. Se decorează cu cremă verde cu ajutorul unui cornet de hirtie tăiat la capăt forme de frunzulițe.

317

Julieta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar” (rețeta nr. 85)	2,100	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	2,000	kg
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	2,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
5	Ciocolată cuvertură prep. nr. III (rețeta nr. 34)	0,850	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Se va opri de la început o parte din crema de cacao și fistic pentru barotarea și garnisirea prăjiturilor. Apoi crema se întinde în lungimea foilor de ruladă proporțional din fiecare sort, începând cu crema de cafea și sfârșind cu crema de cacao. Înainte de rulare se taie fișii de pepene roșu de grosimea degetului mic și se începe cu rularea peste această fructă. După rulare și tăiere, fructa se va vedea pronunțată la mijloc. Se pun la rece și după răcire se barotează, se taie în porții a câte două

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute pentru foi se prepară o compoziție lăjeră de „Alcazar” din care se întind cu ajutorul unui șablon 300 buc. foi cu diametrul de circa 6,5 cm format rotund. După răcire se umple cu cremă de portocale și cafea (trei foi cu două umpluturi). Se nivelează apoi marginile și se pun la răcoritor pentru întărirea cremel.

După răcire, laturile și fața se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, iar după răcirea ciocolatei se scrie pe mijloc cu cremă „JULIETA”. Se pun apoi la chese de hirtie.

Jupiter

318

Modul de preparare:

Din 2,500 kg zahăr, 0,500 kg unt, 0,075 kg cacao și 0,200 l rom se prepară o cremă fiartă compactă, așa cum se arată la rețeta nr. 292 (Domino). Când crema este rece se întinde din ea o foaie, astfel ca să poată fi împărțită exact în 100 buc.

Dintr-un kilogram de miez de nucă și 0,900 kg zahăr se prepară un marțipan alb, rafinat la mașina de valțuri.

Martipanul astfel obținut se întinde ca o foaie subțire și se taie în 100 pătrate. Pe aceste pătrate se așază pe fiecare câte o bucată de cremă și se mulează astfel ca să se obțină o formă sferică (marțipanul în exterior, iar crema în interior).

Dintr-un kilogram de zahăr se va pregăti un caramel, prin care se trece bucata sferică, care apoi se barotează cu barot de ciocolată, care se pregătește după procedeul indicat la rețeta nr. 3 din zahăr și cacao reținut în acest scop din cantitățile prevăzute în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,000	kg
2	Nuci miez	1,000	kg
3	Rom superior	0,200	l
4	Unt	0,500	kg
5	Cacao	0,100	kg
6	Făină (la prăfuit)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Kürtös-Kalács

319

Modul de preparare:

Se face o maia din 0,300 kg făină și se procedează ca la cozonaci, adăugându-se făina, ouăle, zahărul, untul etc. După frământare și dospire se întinde coca în lungime până la grosimea de 1 cm și se înfășoară apoi pe o merdeneă unsă cu unt după ce coca a fost tăiată în fișii de 2 cm.

Fișile de cocă se înfășoară pe merdeneă în toată lungimea merdenelei sub formă de spirală. După ce coca a fost învîrtită pe merdeneă se unge cu unt și apoi se coace la dogoarea jarului sau la o instalație de gaze naturale.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,250	kg
2	Unt	0,200	kg
3	Ouă	3	buc.
4	Zahăr	0,250	kg
5	Lapte	0,750	l
6	Drojdie de bere compactă	0,100	kg
7	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Vanilină pură	0,0002	kg
9	Zahăr farin	0,075	kg
10	Unt (pentru uns)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

După rumenire se pudrează cu zahăr farin și se învîrtește deasupra jarului pînă ce se topește zahărul, formînd o glazură.

Se vinde la kilogram, întrucît la scoaterea de pe merdenea, prin rupere, nu se poate fixa gramajul la bucată.

320

Lebăda

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb cu alune turcești (rețeta nr. 12)	1,700	kg
2	Cremă aparel „Alunetta” (rețeta nr. 51)	3,200	kg
3	Fructe confiate asortate	1,500	kg
4	Martipan de alune turcești (rețeta nr. 138)	2,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

iate în pătrățele. De asemenea se intercalează în cremă și pătrățele de blat rămase în urma tăierii blatului în fișii regulate, late de circa 1 cm.

După ce beghinele sînt umplute cu cremă se aplică deasupra fișiiile de blat după care se pun la rece pentru a îngheța.

Cînd crema s-a întărit se scot din beghine prăjiturile și se îmbracă în martipan de alune turcești. Martipanul va fi întins subțire pe produs după care se va face deasupra, cu ajutorul unui cuțit, un desen în formă de cercuri sau linii.

Se porționează corespunzător gramajului după care se va scrie cu cremă aparel „Alunetta” (oprită în acest scop) pe fiecare bucată cuvîntul „Lebăda”.

Modul de preparare:

Blatul se prepară după procedeul expus la rețeta nr. 12 (Blat alb cu alune turcești). Beghinele de mărimea a $1\frac{1}{2}$ kg cozonac se îmbracă în interior cu hîrtie pergament, după care se umple cu cremă „Alunetta”. În cremă se intercalează în mod neregulat fructele confiate care în prealabil au fost tă-

321

Lintzer cu cremă glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lintzer		
2	Făină	1,500	kg
3	Margarină	0,850	kg
2	Zahăr farin	0,450	kg
4	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
5	Ouă	1	buc.
6	Bicarbonat de sodiu	0,005	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
	Cremă		
9	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,900	kg
10	Arahide decofite	0,200	kg

Modul de preparare:

Din materia primă prevăzută pentru lintzer se prepară o cocă ca pentru cojile de tarte (vezi rețeta nr. 196). Coca rezultată se întinde pînă la grosimea de 4—5 mm, după care se taie cu ajutorul unei forme metalice ovale un număr de 200 capace. Capacele rezultate se coc pe tăvi la foc potrivit. După ce s-au răcit se um-

plu la mijloc cu cremă de vanilie cu unt în care s-a avansat în prealabil arahidele decojite și s-a colorat cu zahăr ars. Se nivelează pe margine și se pune la rece. După răcirea cremei se glasează pe suprafață cu ciocolată. Din ciocolată se oprește cantitatea necesară pentru ornarea prăjiturilor. Ornarea se face după gustul lucrătorului executant. Deasupra se barotează cu barot de arahide. Se pune la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
11	Zahăr	0,025	kg
12	Ciocolată cuvertură preparată nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,400	kg
13	Arahide decojite (pentru barot)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Lintzer cu fructe (barotat)

322

Modul de preparare:

Prepararea lintzerului se face conform indicațiilor date la rețeta nr. 196 (Tarte din mermentai). Din acest aluat se întinde o foaie groasă de circa 4—5 mm. Cu ajutorul unei forme rotunde se taie din foaie 200 capace rotunde care se coc la foc potrivit. După răcire capacele se umplu cu cremă la mijloc. Se nivelează pe margini și se pun la rece. După răcire se barotează pe margini, iar pe suprafață se pune un cerc din marțipan în care se așază fructele confiate și fructele din compot. După aceea se pensulează deasupra cu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	0,900	kg
2	Margarină	0,550	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg
4	Ouă (3 gălbenușuri)	1 1/2	buc.
5	Ouă	1	buc.
6	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,025	kg
9	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,200	kg
10	Fructe confiate asortate	0,600	kg
11	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie 1/1
12	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,800	kg
13	Jeleu agar-agar (rețeta nr. 110)	0,600	kg
	Marțipan		
14	Zahăr	0,450	kg
15	Nuci miez	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Lintzer special (cu glazură)

323

Din zahărul farin, untul, ouăle, bicarbonatul de sodiu, vanilina pură și făina se prepară un aluat de lintzer după procedeul

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	0,600	kg
2	Unt	0,725	kg
3	Ouă	6	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Făină	1,450	kg
7	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,600	kg
8	Rom superior	0,125	kg
9	Nuci miez	0,200	kg
10	Zahăr	0,250	kg
11	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,000	kg
12	Jeleu de fructe (pentru uns capacele)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

întărească crema. După răcire se glasează capacele superioare cu fondant de cacao nr. II. Fondantul trebuie încălzit foarte puțin pentru a-și menține luciul.

Înainte de glasarea capacelor se unge suprafața acestora cu jeleu de fructe.

Notă: Se pot face și ștraifuri din lîntzer, late de circa 5—6 cm, care se umplu cu cremă și se glasează la suprafață. Se taie apoi în bucăți dreptunghiulare care se decorează cu cremă pe deasupra.

324

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,625	kg
2	Zahăr	2,050	kg
3	Nuci miez	1,350	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Unt	0,625	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
7	Marmeladă specială	0,325	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

din ea o foaie din care să se poată obține 100 buc. de prăjituri 5×3 cm. Se pune foaia pe o tavă și se coace în proporție de 40%. După coacere și răcire foaia se unge la suprafață cu marmeladă.

Nucile măcinate se amestecă cu restul de zahăr din rețetă, albușurile de ouă și 0,125 kg făină pînă ce se obține o pastă omogenă. Pasta de nuci se întinde peste foaia de lîntzer unsă cu marmeladă.

cunoscut. Lîntzerul rezultat se întinde cu merdeneaua, după care se taie din el 200 buc. capace rotunde. Se coc la foc potrivit. Nucile (150 g) și zahărul (200 g) se transformă în pralină și se adaugă la crema de cacao împreună cu romul superior. După răcirea capacelor crema se introduce între capacele de lîntzer, luate două câte două. Se nivelează pe margini după care se pun la rece să se

re se pun la rece să se

Lîntzer special cu nuci

Modul de preparare:

Din cantitatea de 1,500 kg făină, 0,625 kg unt, bicarbonatul de sodiu, 10 gălbenușuri de ouă și 0,800 kg zahăr se face o cocă de lîntzer. Coca rezultată se împarte în două și se repauzează timp de o oră. După ce coca s-a repauzat se ia prima parte și se întinde

Din partea a doua de cocă se întinde o foaie care se taie în fișii late de 1—2 cm, care se pun peste pasta de nuci în diagonală. Fișiile se ung deasupra cu ou și se introduc la cuptor pentru a se coace. După coacere și răcire se taie cu atenție în bucăți corespunzătoare gramajului stabilit în rețetă.

Madera de ciocolată cu fructe confiate

325

Modul de preparare:

Blatul se nivelează după care se taie din el orizontal un capac foarte subțire. Partea de blat rămasă se taie apoi tot orizontal în două părți egale. Aceste părți se taie apoi în bucăți pătrate care se așază pe tăvi sau platouri și se framează cu siropul din rețetă. Peste blat se așază circa 2/3 din fructele confiate. Bezeaua du-

pă ce a fost amestecată cu 0,200 kg cacao se așază uniform peste pătratele de blat. Peste bezea se pune foaia de blat subțire, oprită pentru capace, care în prealabil a fost tăiată și ea în pătrate egale. Peste aceste capace se dă un praf de cacao, iar deasupra fiecărui pătrat se face o ave-lină de bezea. Se ornează deasupra cu o bucățică de portocală confiată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
	Beze a		
2	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Madera de ciocolată cu struguri

326

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 325 (Madera de ciocolată cu fructe confiate).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
	Beze a		
2	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
6	Struguri	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	1,200	kg
3	Făină	0,750	kg
4	Nuci miez	0,800	kg
5	Unt	1,200	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg
9	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
10	Jeleu de fructe (pentru uns suprafața)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Compoziția rezultată se pune în forme ovale care în prealabil au fost îmbrăcate în interior cu hîrtie. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se porționează corespunzător gramajului. Se unge cu jeleu și se glasează cu fondant colorat cu zahăr ars.

328

Margareta nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	3,100	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,950	l
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,400	kg
4	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,700	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

ze realizate din ciocolată cuvertură. Se pune la chese.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 1,200 kg unt, 0,900 kg zahăr, vanilină pură, răzătură de lămâie și gălbenușurile de ou se face o pastă alifioasă prin amestecarea lor cu telul. Pe de altă parte se bat albușurile ouălor la care se adaugă 0,300 kg zahăr și se amestecă pînă la omogenizare. Se amestecă cele două compoziții între ele, după care se avansează făina cernută amestecată în prealabil cu nucile curățate și măcinate mărunt. Amestecarea compoziției se va face lejer.

Modul de preparare:

Blatul după ce s-a nivelat și fasonat se taie orizontal în trei fișii uniforme. Se trampează cu sirop după care se umple cu cremă din turtă de cacao la două rînduri. Se pune la frigider pentru răcire. Cînd crema a înghețat se porționează corespunzător gramajului și se glasează în fondant de cacao.

Deasupra se ornează fiecare bucată cu 4 frun-

Modul de preparare:

Cojile de indiene, de formă rotundă, se tramează cu sirop de trampat cu rom. 2/3 din crema de cacao se introduce între cojile de indiene astfel ca două câte două coji să fie lipite între ele cu cremă. Crema înainte de a se introduce între cojile de indiene se amestecă cu cojile de portocale confiate tăiate mărunt. Se nivelează pe margine după care se barotează cu barot granulat din nuci maro. Se pune la rece. După răcire se decorează pe întreaga suprafață cu cremă de cacao și cu barot de fistic.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	1,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,900	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
5	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,400	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (fistic) (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Mariana

Modul de preparare:

Cojile de indiene se pregătesc conform indicațiilor date la rețeta nr. 38 (Coji indiene pentru Bănățene). Se vor face 200 buc. coji de indiene. Cojile de indiene răcite se tramează cu sirop după care se împerechează două câte două având la mijloc cremă de ciocolată. Peste cojile de indiene de deasupra (care formează capacele) se șprîțează 5—6 puncte mari de cremă de ciocolată. Se pune la rece pentru întărirea cremei. După răcire se glasează fiecare bucată în parte în fondant de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji indiene		
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,700	kg
	Cremă		
4	Ouă	4	buc.
5	Zahăr	2,600	kg
6	Unt	2,600	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,450	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
	Sirop		
10	Zahăr	0,700	kg
11	Esență de rom	0,015	l
	Fondant		
12	Zahăr	3,000	kg
13	Glucoză	0,300	kg
14	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă (rețeta nr. 13)	1,750	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
3	Alcool 90°	0,200	l
4	Cremă apazel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
5	Stafide	0,500	kg
6	Rom superior	0,100	l
7	Zahăr farin	0,100	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,600	kg
9	Fondant de cacao nr. 1 (rețeta nr. 102)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

dui în formă sferică peste care se așază cu mina stafidele ce au fost puse în prealabil la înmuiat în rom. Peste cremă și stafide se pudrează un strat subțire de zahăr farin. Se introduce la rece. După înghețare se porționează și se glasează în fondant.

În locul unde apar stafidele ascunse sub fondant se fac puncte mici din fondant de cacao.

Modul de preparare:

Blatul după curățire, nivelare și fasonare, se taie orizontal, în două fișii uniforme, și se trampează cu sirop. După aceea se umple cu un singur strat de cremă. Pe suprafața blatului se întinde un strat foarte subțire de cremă peste care se fac însemnările pentru numărul de bucăți (pătrate) ce urmează a se porționa, fără însă a se tăia. Pe fiecare prăjitură, astfel însemnală, se toarnă crema cu ajutorul unui poș cu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (rețeta nr. 41)	1,600	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de unt diferite arome (rețeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,400	kg
6	Culoare alimentară	0,0002	kg
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (rețeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (pentru decor) (rețeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi modul de preparare de la rețeta nr. 304 (Gogoșari).

Modul de preparare:

Cojile de meringues se împerechează două câte două, după care se umplu cu cremă de cacao în care s-a adăugat în prealabil miezul de nuci curățate, barotate și prăjite. Se așază în chese, după care se decorează cu frișcă bătută și barot granulat din nuci maro.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (rețeta nr. 43)	2,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
3	Nuci miez	0,150	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,800	kg
5	Barot granulat din nuci maro (rețeta nr. 7)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Meringues cu nuci

Modul de preparare:

Coji meringues
Se bate un meringues la care se adaugă nucile pudră. Compoziția se toarnă cu poșul, format plat oval, pe tăvi unse date cu făină. Cojile se fasonează cu o formă ovală de tăiat, în momentul când se scot din cuptor.

Cremă

Se va urmări modul de preparare indicat la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt” (rețeta nr. 78). Crema astfel preparată se introduce în întregime în interiorul cojilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji meringues cu nuci		
1	Zahăr farin	1,150	kg
2	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
3	Nuci miez	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Unt	0,080	kg
6	Făină	0,060	kg
	Cremă		
7	Lapte	1,150	l
8	Amidon praf din grâu	0,150	kg
9	Zahăr	0,525	kg
10	Vanilină pură	0,00025	kg
11	Unt	1,150	kg
12	Ouă (2 gălbenușuri)	1	buc.
13	Nuci miez (pentru barot)	0,350	kg
14	Zahăr (pentru barotul grilat)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Preparatul se compune din două capace cu cremă la mijloc. Capacele astfel umplute se barotează cu barot de nuci grilat, pe crema ce se găsește în interior. Capacele nu se decorează.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. I (pentru „Mignonettes”) (rețeta nr. 42)	1,800	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,500	kg
3	Fructe confiate asortate	0,600	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,700	kg
6	Frîșcă bătută (rețeta nr. 105)	2,400	kg
7	Apă de flori	0,010	l
8	Culoare alimentară verde	0,001	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Peste rozeta din frîșcă se așază romburi de ciocolată cuvertură.

Notă: Pe suprafața „Mignonetelor” se face un cerc de cremă, cu ajutorul unui șpriț, în care se introduce frîșcă bătută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Marmeladă specială	4,100	kg
3	Jelou de fructe (rețeta nr. 111)	0,500	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

se unge la suprafață cu un strat de marmeladă după care se suprapun. Ultima foaie se va așeza cu partea netedă în sus, peste care se va întinde un strat subțire de jeleu.

De-a lungul ștraiului se va face cu fondant, cu ajutorul unui cornet de hîrtie puțin reiat, 5 linii paralele, iar cu croșeta se va trage pe suprafața ștraiului în lat linii frînte, obținîndu-se o garnitură plăcută. Pe ambele margini se va barota cu foietaj tăiat mărunt cu cuțitul. Se va porționa corespunzător gramajului.

Modul de preparare:

Foietajul se întinde în foi subțiri de grosimea a $\frac{1}{2}$ cm, fiecare foaie avînd mărimea tăvii. Se coc la foc potrivit pînă se rumesc bine obținîndu-se o foaie fragedă și bine uscată.

Foaia coaptă și răcită se taie în șuvițe late de circa 7 cm. Fiecare foaie

Modul de preparare:

Foietajul se prepară în mod obișnuit (rețeta nr. 98).

Crema de vanilie cu unt se prepară conform indicațiilor date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Crema gata preparată se amestecă cu cantitatea de 0,450 kg miez de nucă prăjită, dată prin mașină. Foietajul bine copt, în foi, se tranșează în fișii de 10 cm, după care se umple cu cremă, punându-se 4—5 fișii, umplute, una peste alta, formînd astfel un ștraif. Fiecare ștraif astfel umplut se barotează cu nuci și zahăr grilat. După aceea se presară cu zahăr farin. Peste zahăr se barotează cu ciocolată cuvertură rasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	0,900	kg
2	Unt	0,000	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turnat)	0,100	kg
	Crema		
6	Crema de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,000	kg
7	Nuci miez	0,450	kg
8	Nuci (pentru barotat)	0,550	kg
9	Zahăr (pentru barotul grilat)	0,250	kg
10	Zahăr farin	0,200	kg
11	Ciocolată cuvertură (rasă)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Milles feuilles cu cremă de portocale

Modul de preparare:

Foietajul rezultat, bine copt, se taie în fișii late de circa 5 cm, 2/3 din crema de portocale se amestecă cu cojile de portocale confiate, tocate mărunt, 1/3 din cremă se oprește pentru aveline. Se întinde crema peste fișile tăiate, după care se suprapun circa 4—5 foi de fiecare tranșă. După montarea fișilor se întinde la suprafață un strat subțire de jeleu, după care se glasează în fondant colorat și aromat. Se dresează câte o avelină din cremă pe fiecare bucată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	4,200	kg
2	Crema aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	4,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
4	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,500	kg
5	Fondant alb de palisier (rețeta nr. 110)	1,000	kg
6	Esență de portocale	0,001	kg
7	Culoare alimentară	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	4,000	kg
2	Dulceață de zmeură (căpșuni, fragi)	6,000	kg
3	Gelée de fructe (rețeta nr. 111)	1,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

alb, 4—5 fitile subțiri de fondant alb. Înainte de a se întări fitilele de fondant, ele se întreteale cu ajutorul unui cuțit în zig-zag. Se porționează corespunzător gramajului.

340

Mocca

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,400	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	2,800	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

341

Mocatine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	3,400	kg
3	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	2,000	l
4	Barot grille de nuci (rețeta nr. 11)	2,000	kg
5	Fructe confiate asortate	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Foietajul copt și răcit se taie în fișii late de circa 8 cm. Se ung apoi foile între ele cu dulceață și se așază patru foi una peste cealaltă. Peste foaia a patra, se întinde jeleul care va forma fața produsului, se va turna cu ajutorul unui cornet de hirtie, umplut cu fondant

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 209 (Amandine). Deosebiră constă în aceea că blatul după trambare se umple cu cremă de cafea și se glasează în fondant colorat cu zahăr ars. Pe suprafață se face un decor cu bucăți de ciocolată cuvertură în formă de romburi sau dreptunghiuri.

Modul de preparare:

Blatul se taie orizontal în trei fișii egale. Se trambarează cu sirop de cafea după care se umple cu cremă aparel de cafea. Se pune la rece. După răcire se taie în 100 buc. pătrate și fiecărui pătrat rezultat i se îmbracă laturile în barot de nuci grilate.

Fața fiecărui pătrat se decorează cu cremă de cafea și fructe confiate, după gustul maestrului executant.

Modul de preparare:

Foile de tort (vafele) se umplu cu cremă de cacao și se pun la rece. După răcire se taie în bucăți dreptunghiulare late de circa 4 cm și lungi de circa 6 cm.

Bucățile astfel rezultate se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
2	Foi tort (vafele)	1,000	kg
3	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g

Narcise

Modul de preparare:

Blatul se nivelează, fuzionează și se taie orizontal în două fșii egale. Se trampează ușor după care se umple cu cremă aparel de cacao la un singur rând și se taie, după înghețare, în pătrate egale corespunzătoare gramajului.

În acest timp se bate bezeaua după procedeul descris la rețeta nr. 223 (Bezele cu frișcă și cacao), după care se toarnă cu poșul cu sprîț pe tăvi în formă rotundă. Se coace la foc ușor. Blatul porționat se trage în fondant de cacao nr. II. După ce compoziția de merengues s-a răcit se stropește la suprafață cu ciocolată cuvertură preparată nr. II, apoi se atașează deasupra pătratelor de blat tras în fondant. Deasupra se decorează, cu ajutorul unui poș, cu frișcă bătută peste care se pun fructe confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	1,850	kg
2	Strop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	kg
3	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,350	kg
	Beze a		
4	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
5	Zahăr	0,800	kg
6	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	1,250	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,300	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,300	kg
9	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	1,650	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Unt	0,550	kg
5	Rom superior	0,080	l
6	Frișcă 32% grăsime	3,000	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,500	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
10	Cacao	0,150	kg
11	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

0,200 kg zahăr, rom superior și 0,100 l apă. Ciocolată cuvertură se încălzește cu atenție, se amestecă cu ulei și se întinde pe hîrtie. Înainte de a se întări se rulează în formă de scafă. După înghețare se îmbracă fiecare bucată de blat cu o bucată de ciocolată rulată în formă de scafă în așa fel ca să dea aspectul unei mici scafe.

Pe suprafața blatului trampat se dresază crema preparată din cantitatea de unt, 0,500 kg zahăr și cacao. Peste cremă se pun fructele confiate tocate mărunt și apoi se așază frișca bătută cu ajutorul unui spritz în formă de spirală.

345

Ochelari

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	3,450	kg
2	Sirope de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Cremă apăr de cacao (rețeta 57)	1,300	kg
4	Cremă apăr cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	1,300	kg
5	Cremă apăr diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,300	kg
6	Fondant de cacao nr. 1 (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,000	kg
7	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Notă: Așezarea cremelor și rularea se face astfel ca la porționare rulourile, felile rezultate să capete aspectul unor ochelari.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 0,500 kg zahăr, 0,500 kg făină, 20 buc. ouă și 25 g cacao se prepară un blat cu cacao după procedeul descris la rețeta nr. 17. Blatul se taie orizontal în două părți egale după care se taie din el 100 pătrate. Fiecare pătrat se rotunjește prin tăierea colțurilor și se trampează cu un sirop preparat din

Modul de preparare:

Peste foile de ruladă se întinde crema apăr de cacao, pe o parte, crema apăr, cu aromă de portocale, pe altă parte, iar crema apăr de fistic, pe altă parte, astfel ca prin rulare crema să alterneze în culoare, după care foile se rulează. Se pun la rece. După răcire foile se trampează la suprafață și se glasează în fondant de cacao. Partea superioară a rulourilor se barotează cu barot granulat din alune turcești. Se taie corespunzător gramajului.

Modul de preparare:

După nivelare și fasonare blatul se taie în bucăți pătrate de mărimea corespunzătoare gramajului. Fiecare bucată se scobește apoi la suprafață cu ajutorul unui cuțitaș mic, și toate pătratele fără scobitură se trampează cu 1.000 kg sirop din cantitatea de sirop prevăzută în rețetă. După această trambare se pun scobiturile la loc și se glasează în fondant de cacao. Imediat după ce s-a glasat se scot capacele (scobiturile).

După întărirea fondantului pe scobituri, ele se trampează cu restul de sirop de cacao. În acest timp se umplu scobiturile cu frișcă bătută cu cacao, peste care se așază capacele (scobiturile).

Peste acestea se aranjează un decor plăcut din frișcă bătută cu cacao, făcut cu ajutorul unui poș cu sprîț mare. Peste această ornamare se rade ciocolată cuvertură. Ciocolata cuvertură se poate monta peste frișca bătută cu cacao și în bucățile pătrate sau rombice.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 105 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Sirop de trambac cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cacao (pentru sirop)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,500	kg
5	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	3,100	kg
6	Ciocolată cuvertură (pentru decor)	0,075	kg

„Floricele“ (Paine d'Espagne)

347

Modul de preparare:

Se separă gălbenușurile de albușuri. Se bat gălbenușurile cu 0,900 kg zahăr. Când zahărul s-a dizolvat în compoziția de gălbenușuri se adaugă treptat apa și vanilia pură. În acest timp se bat albușurile la care se adaugă treptat cantitatea de 0,500 kg zahăr. Gălbenușurile bătute se împart în două.

Una din părți se amestecă cu zahăr ars pentru a se colora brun. Albușurile bătute se împart în două și se amestecă lejer, fiecare parte cu una din compozițiile de gălbenușuri. În acest timp se avansează și făina în compozițiile respective. În același timp se ung beghinele cu ulei și se prăfulesc cu făină pentru a nu se lipi compoziția de ele. Se toarnă apoi compozițiile în beghine, astfel ca compoziția brună să alterneze cu cea albă. Se coace la foc potrivit.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	70	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Apă	0,500	l
4	Făină	1,500	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Zahăr (pentru ars)	0,050	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,100	kg
8	Zahăr fin	0,250	kg

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,750	kg
4	Apă	0,200	l
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Rahat	3,000	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,100	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 349 (Kek cu rahat). Deosebirea constă în aceea că materia primă pregătită se toarnă în forme îmbrăcate cu hirtie după care se pune la copt.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,600	kg
4	Apă	0,300	l
5	Rahat	4,000	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,035	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,125	kg
9	Făină (pentru forme)	0,100	kg
10	Apă	0,200	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Din timp se taie rahatul mărunț ca pentru chec. Beghinele se ung cu ulei și se prăfuiesc cu făină, pentru a nu se lipi compoziția de ele.

Se aleg albușurile de gălbenușuri și se bat fiecare separat.

Se amestecă compozițiile bătute până la omogenizare, după care se adaugă făina și se continuă amestecarea compoziției. După aceasta se in-

roduce prin ușoară amestecare rahatul, după care se împarte la beghine.

Se coace la o temperatură potrivită.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (turnate în formă de pară, 100 de perechi) (rețeta nr. 41)	1,600	kg
2	Sirop de trandafiri cu portocale (rețeta nr. 184)	1,800	l

Modul de preparare:

Cojile de indiene se așază câte două, se molezează, se trampează cu sirop de portocale. Apoi se umplu cu cremă de unt diferite arome (fistic) amestecată cu coji de por-

tocale confiate, tocate mărunt; se pun la rece. După răcire se glasează cojile umplute cu cremă în fondant colorat verde pal. După înghețarea fondantului se montează pe fiecare pară codițe, pregătite din coji de pepene confiate. Lingă codițe se fac două frunzulițe din cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Cremă de unt diferite arome (fistic) (rețeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,400	kg
6	Culoare alimentară	0,0002	kg
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (rețeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (fistic) (pentru decor) (rețeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Piersică

351

Modul de preparare:

2,500 kg zahăr și 1,000 kg de nuci miez se rafinează la mașina de valțuri pentru a se obține un marțipan.

2,500 kg zahăr, 0,300 kg cacao se pun la fiert. Când siropul a fiert (proba de bilă tare) se ia de pe foc și se introduce untul și vanilina pură, amestecându-se bine. Se toarnă pe o masă cu placă de marmură pentru a se răci repede după care se frământă pînă cînd se obține o cremă compactă, alifioasă.

1,650 kg zahăr se transformă în fondant alb prin fierbere și tablare în care se trag vișinile zvîntate. După ce vișinile se trag în fondant se trag și în ciocolată cuvertură.

Crema se împarte în 100 buc. după care fiecare vișină trasă în fondant și ciocolată cuvertură se îmbracă în cremă.

Din marțipan se întinde o foaie subțire după care se taie în 100 pătrate. Cu fiecare pătrat de marțipan se îmbracă cîte o vișină trasă în fondant, ciocolată cuvertură și cremă, dîndu-i-se totodată forma unei piersici.

Cu un pulverizator se colorează pe o parte cu culoare galbenă, iar pe cealaltă parte cu culoare roșie pentru a i se da aspectul unei piersici colorate pe o parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	6,650	kg
2	Nuci miez	1,100	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Vișine în alcool	0,650	kg
5	Cacao	0,350	kg
6	Vanilină pură	0,005	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,550	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	1,650	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 64)	0,525	kg
4	Cremă de unt diferite arome (rețeta nr. 79)	0,525	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
7	Culoare alimentară	0,00025	kg
8	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 8)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Fondantul se va colora corespunzător culorii cremei de unt diferite arome (verde, roz etc.). Peste fondant se ornează cu barot granulat din nuci colorat corespunzător culorii fondantului cu care s-a efectuat glasarea.

353

Piramide nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
3	Cacao (pentru sirop)	0,050	kg
4	Cremă așezată diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	2,000	kg
5	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	3,500	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

bucată cite o avelină din cremă (cremă așezată de fistic rămasă de la umplerea golurilor) peste care se așază o pastilă de ciocolată.

Modul de preparare:

Blatul se nivelează și fasonează după care se taie orizontal în trei felii egale. Feliile rezultate se trampează cu sirop și se umple cu cremă astfel: se pune, ca fund, o felie de blat peste care se întinde crema de cacao. Deasupra se pune felia a doua de blat peste care se întinde crema de unt diferite arome. Peste crema de unt diferite arome se pune felia a treia de blat care va forma fața prăjiturilor. Se pune la rece, se taie în forme dreptunghiulare și se glasează în fondant.

Modul de preparare:

Blatul îndreptat se taie în 100 buc. pătrate egale. Apoi fiecare pătrat se scobește la mijloc tot în formă pătrată. Golurile rezultate se umple cu cremă așezată de culoare verde (fistic). După aceea peste fiecare pătrat se așază capacul ce s-a scobit întors. Se înmoaie fiecare bucată în sirop după care se gulsează în fondant de cacao. Peste glazură se va face pe fiecare

Modul de preparare:

Cojile de profiterol se pregătesc conform indicațiilor date la rețeta nr. 47 (Coji profiterol).

După coacere și răcire cojile se umplu, după sistemul Salambo, cu cremă de vanilie care în prealabil a fost amestecată cu coji de portocale confiate tăiate mărunț. Se glasează apoi în caramel cite trei bile așezate în formă de triunghi peste care se așază, deasupra a patra bilă glasată tot în caramel.

Se decorează cu coji de portocale confiate și fire subțiri rezultate din caramel voal (formă de petale).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de profiterol (400 bile) (rețeta nr. 47)	3,000	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,450	kg
	Glazură (caramel)		
4	Zahăr	2,400	kg
5	Glucoză	0,250	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Piramide de Alcazar cu ciocolată

355

Modul de preparare:

Alcazar

Se bat separat albușurile și gălbenușurile. După ce s-au bătut bine se amestecă între ele și se adaugă făina, care în prealabil a fost amestecată cu nuci date prin mașină. Se amestecă ușor pînă ce compoziția devine omogenă. Din compoziția de alcazar rezultată, se toarnă, cu ajutorul unui poș cu un dui format pară, pe tăvi dinainte unse cu ulei și prăfuite cu făină, 300 capace format pară și 100 buc. funduri plate. Se coace la foc ușor.

Crema de cacao se prepară după indicațiile date la semipreparatul cu același nume (rețeta nr. 65).

Peste fundurile de „Alcazar” se toarnă cremă de cacao, în forma conică. Peste cremă se așază (lipește) cite trei triunghiuri pe fiecare fund, astfel încît prăjitura să aibă forma unei piramide.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (44 albușuri)	22	buc.
2	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
3	Zahăr	1,050	kg
4	Nuci miez	0,350	kg
5	Făină	0,175	kg
6	Vanilină pură	0,0003	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,035	kg
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
9	Cremă de cacao nr. V rețeta nr. 65)	2,150	kg
10	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	1,550	kg
11	Cremă de vanilie cu unt (pentru decor) (rețeta nr. 78)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Astfel aranjat fiecare fund în parte se introduce în răcitor, pentru a îngheța crema. După ce crema a înghețat în interiorul piramidelor, se scoate din răcitor și se glasează piramidele în ciocolată.

Ca decor, peste glazura de ciocolată, se dresează cu cornetul, câte o păsărică pe fiecare piramidă. Trupul păsării se dresează cu cornetul tăiat la capăt rotund, sau cu un dui foarte mic. Aripile și coada se dresează cu cornetul tăiat la capăt, ca pentru frunzulițe de cremă.

356

Plăcintă cu cremă de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Unt	1,400	kg
2	Făină	1,600	kg
3	Sare	0,030	kg
4	Oțet	0,010	l
	Cremă		
5	Unt	1,400	kg
6	Zahăr	1,800	kg
7	Zahăr farin	0,225	kg
8	Făină de castane	0,500	kg
9	Vanilină pură	0,00025	kg
10	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Din 1,600 kg zahăr se face un fondant în care se adaugă apoi untul, făina de castane, vanilina pură și romul superior. Se amestecă bine până ce se obține o cremă alăfioasă (spumoasă). Foaia de la suprafață se pudrează cu zahăr farin.

Notă. Din 0,200 kg zahăr se prepară un sirop slab în care se dizolvă apoi făina de castane. După răcirea acestei compoziții, ea se introduce în cremă.

357

Plaisir

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete de nucle (rețeta nr. 199)	1,550	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,800	kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, făină, sare și oțet se face un foietaj obișnuit, după modul de preparare indicat la rețeta nr. 98 (Foietaj crud). Acest foietaj se întinde în foi ca pentru plăcintă cu cremă, astfel ca fiecare prăjitură să aibă trei foi. După coacere foile se umplu cu cremă de castane la două rinduri și se porționează corespunzător gramajului în forme pătrate. Crema de castane se prepară astfel:

Modul de preparare:

Țigarele se umplu cu cremă de cacao cu ajutorul unui poș cu dui. Se pun la rece. După înghețare țigarele se ung sub-

țire cu jeleu și se glasează în fondant de cacao. Fondantul trebuie să fie cald, pentru a-și păstra luciul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Poiana

358

Modul de preparare:

Compoziția pentru foi se prepară la fel ca pentru Doboș (rețeta nr. 91). Din ea se toarnă cu poșul 200 foi ovale, după dimensiunea unui șablon dinainte stabilit. După coacere marginile foilor se nivelează cu o formă ovală apoi se împerechează câte două foi la un loc și se umple cu cremă așezată de vanilie preparată astfel:

Laptele praf se dizolvă în 1,500 l apă și se dă în fiert.

Separat se pregătesc zahărul, gălbenușurile, zeamii și vanilia baton peste care se toarnă treptat laptele fiert, apoi se pune totul la foc redus și se continuă fierberea circa 10 minute pentru scăderea lichidului.

Se dă apoi de pe foc și se răcește amestecându-se încontinuu până la răcire. Se introduce apoi untul și se bate împreună până se obține o cremă lejeră — alifioasă.

Umplerea foilor se face cu poșul, turnându-se pe fund un cerc oval de cremă. În mijlocul acestui cerc se pune gem de căpșuni (sau alt sort), apoi se aplică capacul și se pun la răcit în frigider.

După întărirea cremei, prăjitura se îmbracă în aceeași cremă (fața și laturile) apoi se dă un barot grilat din nuci pe margini.

Fața se stropește cu ajutorul unui cornet cu ciocolată în formă de careuri. Se decorează cu fructe confiate ca: cireși, coji de portocale sau caise verzi.

Pe margini se dă un chenar subțire din aceeași cremă. După înghețare se pun la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,800	kg
3	Făină	0,850	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	kg
5	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
6	Gem de căpșuni	1,700	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg
8	Fructe confiate asortate	0,200	kg
	Cremă		
9	Lapte praf	0,200	kg
10	Zeami	0,250	kg
11	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
12	Zahăr	0,850	kg
13	Unt	1,500	kg
14	Vanilină pură	0,001	kg
15	Barot grille din nuci (rețeta nr. 11)	1,450	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar” (rețeta nr. 85)	2,400	kg
2	Cremă de unt diferite arome (fistic) (rețeta nr. 79)	4,500	kg
3	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,450	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
5	Fondant alb de patiserie (pentru decor) (rețeta nr. 100)	0,100	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Crema de unt diferite arome (fistic) se amestecă bine cu barotul granulat din nuci maron. Foile „Alcazar” se umplu apoi cu cremă de fistic la 4 rinduri și se pun la rece. După răcire, se taie în ștraifuri late de circa 6—7 cm. Ștraifurile se glasează pe suprafață cu ciocolată cuvertură, iar marginile lor se dau cu barot. Deasupra, peste ciocolata cuvertură, se face un chenar cu fondant alb de patiserie în formă de dantelă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	2,500	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
	Cremă		
3	Zahăr	1,400	kg
4	Unt	1,400	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Friscă 32% grăsime	0,500	kg
7	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,300	kg
8	Fruite confiate asortate	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul se nivelează și se fasonează după care se taie orizontal în patru felii, astfel ca a patra felie să fie mai subțire decât celelalte trei. Cele trei felii de blat uniforme se tramează cu sirop și se umplu cu cremă la două rinduri după care se pun la răcit. După răcire se porționează în bucăți pătrate corespunzătoare gramajului și se glasează în fondant de cacao. Feliile a patra cea mai subțire se tramează și ea și se taie apoi în două bucăți egale. Cele două bucăți rezultate se umplu cu cremă și se pun la rece. După răcire se porționează și acest blat umplut în bucăți pătrate mici. Aceste pătrate mici se lipesc apoi cu cremă pe celelalte pătrate mari. La suprafața pătratului mic, care de asemenea se află lipit de pătratul mare, glasat în fondant, se face cu ajutorul unui poș cu spritz subțire, un cerc. Deasupra se ornează cu bucățele de fructe confiate și eventual cu o dantelă de cremă albă. În cazul ornării prăjiturilor cu cremă albă, aceasta se va opri din cantitatea de cremă prevăzută în rețetă, în momentul preparării acestora și înainte de a se amesteca aceasta cu cacao.

Modul de preparare:

Blatul nivelat și fasonat se taie orizontal în 3 felii egale. După trampare se umple la două rinduri de cremă, astfel: peste prima foaie de blat se întinde crema așezându-se foaia a doua de blat. Peste această foaie se întinde crema așezându-se foaia a treia de blat, care va forma fața prăjiturilor. Se pune la rece. După răcire se taie în ștraifuri late de circa 5—6 cm. Deasupra fiecărui ștraif se dresează cu ajutorul unui șpriț în formă de fișie, alternându-se între ele, crema de cacao, crema de portocale și crema de fistic. Se pun din nou la rece. După înghețarea cremelor se porționează fiecare fișie în parte în bucăți dreptunghiulare corespunzătoare gramajului.

Cojile de portocale confiate se vor amesteca jumătate în crema așezându-se foaia a doua de blat. Peste această foaie se întinde crema de cacao, crema de portocale și crema de fistic. Se pun din nou la rece. După înghețarea cremelor se porționează fiecare fișie în parte în bucăți dreptunghiulare corespunzătoare gramajului.

Porumbița

362

Modul de preparare:

Foietajul crud se întinde și se taie cu o formă rotundă, astfel ca să se obțină 300 buc. capace. Se coc la foc potrivit. După ce s-au copt și răcit se umple cu un rând de cremă de vanilie și un rând cu gem de zmeură (3 rinduri foi cu 2 umpluturi).

Suprafața se decorează cu o pășărică turnată din beza. Se păstrează la rece.

Notă. Pășăricile se fac din compoziția de meringue, puțin uscat la cuptor. Marginile fiecărei bucăți se trece prin foietaj tocat mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	1,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă așezându-se foaia a doua de blat (rețeta nr. 57)	2,000	kg
4	Cremă așezându-se foaia a treia de blat (rețeta nr. 52)	1,500	kg
5	Cojile de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
6	Cremă așezându-se foaia a doua de blat (rețeta nr. 59)	2,000	kg
7	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	3,000	kg
	Beza		
3	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
4	Zahăr	1,400	kg
5	Gem de zmeură	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi ruladă albă nr. II (rețeta nr. 87)	3,000	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	2,500	kg
3	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,700	kg
4	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	2,000	l
5	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,650	kg
6	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	0,050	kg
7	Cremă aparel diferite culori (rețeta nr. 59)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

bucăți cu aspect de potcoavă. Cu ajutorul unui cornet din fondantul de cacao facem câte o spirală pe fiecare bucată, iar cu crema verde punctăm cu ajutorul unui sprîț mic pe fiecare bucată șase puncte peste forma de potcoavă care a fost făcută din cremă de ciocolată.

364

Potcoave grilate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,800	kg
2	Zahăr	1,800	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,015	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

La cald se taie apoi felii. Uleiul se folosește la întins și modelat.

365

Pralineta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene	20	buc.
2	Ouă	0,250	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Cremă de cacao cu pralină de alune turcești (rețeta nr. 66)	3,600	kg

Modul de preparare:

Peste foile de ruladă trampate cu sirop de cafea se întinde crema în părți proporționale în lungimea foilor, astfel ca prin rulare crema de cafea să apară la mijloc, iar cea de cacao în exteriorul spiralei. După umplerea ruladei și înghețarea ei se va barota de jur împrejur cu barot grilat din nuci. Apoi se porționează rulourile în mărimi corespunzătoare pentru două bucăți, iar după aceasta rulourile se taie în diagonală, astfel ca să obținem

Modul de preparare:

Zahărul se topește ca pentru „Doboș” și se introduc nucile mărunțite la merdenele. Se amestecă bine la cald după care întreaga compoziție se dresază în forme diferite (pătrate, dreptunghiulare etc.).

Modul de preparare:

Compoziția de coji de indiene se prepară după procedeul descris la rețeta nr. 38, cacaua amestecându-se cu făina. Din compoziția preparată se toarnă cu poșul 100 buc. coji format oval alungit.

Pe cojile de indiene trampate și aranjate cu partea bombată în sus se dresază crema cu un șprîț cu dinți rari în formă de spirală (melc). După înghețare se glasează în ciocolată cuvertură preparată, acoperind fața pînă la bază, astfel ca biscuitul să nu fie vizibil. Se decorează apoi cu puțin barot fistic și se pun la chese.

Notă. De la compoziția de pralină se rețin alune turcești din care se prepară un barot de alune turcești colorat verde.

Prăjitură „Brașov“

366

Modul de preparare:

După nivelare și fașonare blatul se taie orizontal în trei feli egale (două tăieturi). Blaturile tăiate se tramează cu sirop după care se umple cu cojile de lămîie confiate, tocate, amestecate cu romul superior, esența de rom și răzătura de portocale, care în prealabil au fost amestecate între ele. Blaturile astfel umplute se porționează, corespunzător gramajului, în forme pătrate sau dreptunghiulare, după care se glasează în fondant de cacao. Suprafața fiecărei bucăți se decorează cu fondant de cacao peste care se pune o bucăică de coajă de lămîie confiată, colorată.

Prăjituri cu cremă de cafea

367

Modul de preparare:

Se procedează la fel ca la prăjiturile de ciocolată mici, cu deosebirea că se glasează în fondant colorat cu zahăr ars (aspect cafea), rețeta nr. 373 (Prăjituri de ciocolată mici).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,900	l
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	2,200	kg
2	Coji de lămîie confiate (rețeta nr. 124)	1,900	kg
3	Rom superior	0,050	l
4	Esență de rom	0,005	l
5	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,040	kg
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,300	l
7	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,000	l
3	Cremă de cafea (rețeta nr. 70)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,400	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Barot granulat din nuci maro (rețeta nr. 7)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	1,000	l
3	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Blatul fasonat și îndreptat se taie orizontal în trei felii egale. După trampare cu sirop de fistic se umple cu cremă de fistic la două rinduri. Se pune în frigider pentru răcire.

Cind crema s-a întărit, se porționează în pătrate și se glasează fiecare bucată în parte, în fondant colorat verde pal.

Deasupra se decorează cu barot granulat din nuci colorat verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de nuci nr. I (rețeta nr. 73)	2,100	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,400	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Blatul finisat și fasonat se taie orizontal în trei felii egale. Se tramează cu sirop, după care se umple cu cremă de nuci la două rinduri. Se introduce în frigider pentru răcire.

După răcire se porționează în pătrate sau dreptunghiuri după care se glasează în fondant colorat cu zahăr ars.

Fiecare bucată în parte se decorează cu miez de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Fructe confiate tocate	1,200	kg
3	Marmeladă specială	1,000	kg

Modul de preparare:

Blatul, după finisare și fasonare, se taie orizontal în două părți egale. Se tramează apoi cu sirop de portocale.

Marmelada se amestecă cu fructele confiate (1,200 kg) după care se întinde pe una din feleile de blat. Cealaltă felie de blat se aşază apoi peste felia de blat unsă cu marmeladă.

Se porţionează apoi în pătrate egale după care se glasează în fondant roz. (Înainte de glasare fondantul, după încălzire, se amestecă cu culoarea alimentară roşie şi esenţă de portocale). Deasupra fiecărui pătrat se ornează cu fructe confiate asortate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Sirop de portocale (reţeta nr. 184)	1,000	l
5	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	2,450	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Esenţă de portocale	0,002	kg
8	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Prăjituri cu rahat siropate

371

Modul de preparare:

Din făina, drojdia de bere, zahărul, ouăle, uleiul comestibil rafinat, untul şi sarea se prepară o cocă moale ca pentru cozonac. A se vedea indicaţiile la reţeta nr. 585 (Cozonac simplu).

În timp ce coca dospesc se taie rahatul în bucăţi mici (ca pentru chec).

După ce a dospit coca se împarte în două bucăţi egale. Dintr-o parte se întinde foaie de mărimea tăvii. Foaia va fi atât de mare încât să aibe margi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,100	kg
2	Drojdie de bere comestibilă	0,200	kg
3	Zahăr	0,400	kg
4	Ouă	9	buc.
5	Ulei comestibil rafinat	0,700	kg
6	Unt	0,650	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Rahat	1,750	kg
9	Zahăr	2,000	kg
10	Glucoză	0,400	kg
11	Răzătură de lămâie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Apă	2,000	l
14	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

nile ridicate pe toate laturile tăvii. Peste această foaie se presară rahatul (pe întreaga suprafaţă a foi). Peste rahat se pune partea a doua din cocă întinsă în foaie astfel încât să aibe aspectul unei plăcinte obişnuite. Se pune la crescut, iar după ce a crescut se coace la un foc potrivit.

După coacere şi răcire se taie în 50 pătrate care la rindul lor se taie fiecare în două bucăţi în diagonală, astfel încât să obţinem 100 buc. triunghiuri. În acest timp preparăm siropul din zahăr glucoză, rom superior, apă şi vanilină pură după procedeele obişnuite. Când siropul clocoteşte se toarnă peste triunghiurile rezultate. După ce triunghiurile s-au îmbibat cu sirop se pun la rece. După răcire se aranjează triunghiurile pe farfurii, astfel ca să se vadă rahatul din interiorul lor, dînd astfel un aspect plăcut.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Unt	0,300	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
8	Cacao	0,100	kg
	Cremă de cacao		
9	Unt	0,600	kg
10	Zahăr	0,200	kg
11	Cacao	0,150	kg
12	Ciocolată cuvertură	0,125	kg
13	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
14	Vanilină pură	0,0005	kg
	Sirop		
15	Zahăr	0,250	kg
16	Apă	0,200	l
17	Esență „Triple-Sec”	0,005	l
18	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

introduce în răcitor, pentru a se întări crema, după care fiecare bucată se glasează în ciocolată.

Crema de ciocolată

Zahărul, cacao și frișca se pun la foc într-un căznel și se încălzesc pînă la punctul de fierbere. Se adaugă vanilina pură. Se amestecă și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se adaugă untul și se bate pînă ce crema se omogenizează și se spumează.

Siropul

Se prepară ca orice sirop obișnuit la care se adaugă esență de triplu sec (rețeta nr. 185).

Prăjituri de ciocolată mici (amandine, marchize, ecoseze, victoria)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,900	kg

Modul de preparare:

Se prepară un blat obișnuit de crant, întrucît rețeta conține unt. Se adaugă la compoziție răzătura de lămîie, vanilina pură, cojile de portocale confiate tocate mărunt și cacao. Se amestecă compoziția bine, după care se introduce în forme lungi ovale, care în prealabil au fost căptușite cu hîrtie pergament. Se coace la foc ușor. După coacere și răcire se porționează (se taie) în 100 buc., bucățile rezultate se tramează cu sirop.

După ce feliile au fost trampte, pe latul lor, se sprîtează, cu ajutorul unui sprîț de frișcă în spirală, crema de ciocolată. Se in-

Modul de preparare:

Blatul se taie în două tăieturi, egal trei tranșe. Se tramează și se umple cu cremă de cacao (două rînduri de cremă). Se taie în bucăți dreptunghiulare, pătrate, romburi sau triunghiulare.

Se glasează în fondant de ciocolată și se decorează în același timp cu barot granulat din nuci diferite culori.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,550	kg
5	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri de portocale

374

Modul de preparare:

Blatul se taie orizontal în trei foi egale. După siropare se umple cu cremă de portocale, la două rinduri. Se dă la rece după care se taie în forme dreptunghiulare.

Se glasează în fondant de culoare oranj, peste care se face un decor atrăgător din fondant de aceeași culoare. Peste acest decor se pun fructe confiate colorate corespunzător.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	1,000	l
3	Cremă cu aromă de portocale (rețeta nr. 60)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Esență de portocale	0,002	l
7	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri din foietaj cu cremă de trandafir

375

Modul de preparare:

Foietajul proaspăt copt și răcit, compus din trei foi se umple un rind cu cremă de vanilie, iar al doilea rind cu dulceață de trandafir. Astfel suprapuse se glasează la suprafață cu fondant colorat roz (fondantul nu va fi fierbinte). Se taie în bucăți dreptunghiulare și se decorează cu nuci barotate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,800	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Dulceață de trandafir	1,800	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg
5	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Zahăr	3,300	kg
4	Nuci miez	1,100	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Rom superior	0,150	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
9	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
10	Nuci miez (pentru decor)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

rece. După răcire se glasează cu fondant colorat deschis cu zahăr ars, și în același timp se decorează cu bucăți de miez de nucă (sferturi prăjite).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete langues de chats (rețeta nr. 200)	1,750	kg
2	Creșcă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,200	kg
3	Barot grilat de nuci (rețeta nr. 11)	0,800	kg
4	Fructe confiate asortate	0,500	kg
5	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,150	kg
6	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

țigaretelor a înghețat se ung capetele fiecărei țigarete cu jeleu de fructe. Apoi se trag numai capetele țigaretelor în fondant de cacao. Pe mijlocul țigaretelor se face din fondant de cacao, cu ajutorul unui cornet făcut din pergament, un decor plăcut (grătar sau linii trase în diagonală).

Modul de preparare:

Cojile de indiene coapte și răcite se modelează semioval astfel ca la una din părți să aibă un vîrf. Se tramează puțin. Peste cojile de indiene astfel pregătite se modelează pasta de nuci.

Pasta de nuci se prepară astfel: se rafinează miezul de nucă, după ce a fost curățat de impurități cu zahărul la mașina de valțuri, după care se amestecă la rece cu untul, romul superior și vanilina pură. Amestecul se va face foarte lejer. Se pune la

Modul de preparare:

Din crema prevăzută la rețetă se reține o parte pentru decorul ce urmează a fi făcut după finisarea produsului. În restul de cremă se introduce barotul de nuci grilate și fructele confiate tocate mărunt și se amestecă bine pînă la omogenizarea ei. Se introduce crema în interiorul țigaretelor după care se pun la înghețare. Cînd crema din interiorul

Modul de preparare:

Aceste prăjituri se compun din patru capace rotunde lipite între ele cu cremă de cacao. 2/3 din crema de cacao se amestecă cu cojile de portocale confiate tocate mărunt. Cu crema astfel preparată se lipesc câte patru capacele de progres suprapuse pregătite după procedeul descris în rețeta nr. 94 (Foi „Richard“ nr. I). După ce s-au lipit capacele, ele se nivelează cu crema de cacao oprită în acest scop și se barotează pe margini cu barot granulat din nuci maron. Se pune la rece. După răcire se decorează fiecare bucată cu un grătar de ciocolată. La mijlocul fiecărei bucăți se va pune câte o bucățiță de coajă de portocală confiată tăiată estetic.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard“ nr. I (rețeta nr. 94).	3,350	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,500	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,800	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,270	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 110 buc. a 80 g.

Prăjituri uscate cu cremă de cacao (preambalate în celofan)

379

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (prăjituri uscate cu cremă de cafea) cu deosebirea că la această rețetă crema se prepară din fondant alb de bonbonerie, unt, cacao, zahăr ars și vanilină pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,300	kg
2	Fondant alb de bonbonerie (rețeta nr. 101)	0,750	kg
3	Unt	0,385	kg
4	Cacao	0,040	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Prăjituri uscate cu cremă de cafea (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,300	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,750	kg
3	Unt	0,385	kg
4	Cafea boabe crude	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Esență de rom	0,003	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant, unt, cafea prăjită și măcinată, vanilina pură și esența de rom se face o cremă omogenă — prin amestecarea lor.

Cu această cremă se umple capacele imperecheate două câte două și se împachetează în celofan.

Prăjituri uscate cu cremă de migdale (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,200	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,880	kg
3	Unt	0,385	kg
4	Nuci miez	0,100	kg
5	Esență de migdale	0,006	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (Prăjituri uscate cu cremă de cafea), cu deosebirea că la această rețetă crema se face din fondant alb de bombonerie, unt, nuci miez și esență de migdale.

Prăjituri uscate cu cremă de portocale (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,200	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,880	kg
3	Unt	0,350	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Culoarea alimentară	0,0002	kg
7	Sare de lămie	0,002	kg
8	Esență de portocale	0,004	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Se va vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (Prăjituri uscate cu cremă de cafea), cu deosebirea că la această rețetă crema se prepară din fondant alb de bombonerie, unt, coji de portocale confiate, tocate mărunț, vanilină pură, culoare alimentară, sare de lămie și esență de portocale.

Prăjituri uscate cu marmeladă fină (preambalat în celofan)

383

Modul de preparare:

Capacele se împerechează două câte două lipindu-se între ele cu marmeladă. Se împachetează în celofan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,000	kg
2	Marmeladă superioară (căpșuni, fragi, zmeură)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 per a 50 g.

Predeal

384

Modul de preparare:

Blatul se taie în orizontal în două părți egale, după care se taie în bucăți pătrate. Se scobește apoi puțin fiecare pătrat la suprafață, după care se tramează cu sirop de cafea. În scobitura rezultată dresăm cu ajutorul unui poș cu dul crema de ciocolată în formă de violetă. După răcire se glasează în ciocolată cuvertură preparată. Deasupra fiecărei bucăți se face un decor din ciocolată cuvertură preparată cu ajutorul unui cornet.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	3,300	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,100	l
3	Cremă ganaj (de ciocolată) (rețeta nr. 82)	2,250	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Primăvara

385

Modul de preparare:

Foile de ruladă se tramează ușor cu sirop după care se umplu cu cremă așezând diferite culori (roz). După întinderea cremei pe foile de ruladă se așază fructele confiate tăiate în fitile, astfel ca după rularea foilor ele să formeze mijlocul ruloului rezultat. Ruloul obținut se stropește deasupra cu ciocolată cuvertură preparată. Se pune la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. II (rețeta nr. 87)	3,000	kg
2	Sirop de tramează cu rom (rețeta nr. 185)	0,300	l
3	Cremă așezând diferite culori (roz) (rețeta nr. 59)	4,600	kg
4	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,200	kg
6	Fructe confiate asortate	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

După răcire se taie în bucăți corespunzătoare pentru două bucăți după care fiecare bucată de rulou se taie în diagonal.

Din crema rămasă se face pe fiecare bucată un lanț de ȗur ȗmprejur.

386

Raȗe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. III (reȗeta nr. 40)	1,400	kg
2	Sirop de trambă de portocale (reȗeta nr. 184)	1,200	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (reȗeta nr. 52)	2,600	kg
4	Coji de portocale confiate (reȗeta nr. 37)	1,000	kg
5	Marȗipan din nuci (pentru bombonerie) (reȗeta nr. 140)	0,900	kg
6	Galee de fructe (reȗeta nr. 111)	0,050	kg
7	Fondant alb de patiserie (reȗeta nr. 100)	3,500	kg
8	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reȗeta nr. 59)	0,250	kg
9	Culoare alimentară (roșie)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

acest scop și care a fost în prealabil colorat în roz. Se punctează ochii cu fondant de ciocolată. Crema de fistic se ȗntrebuȗează la decorul aripilor care se face cu un cornet de hirtie tăiat la capăt ca pentru frunzuliȗe.

387

Richard

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fol „Richard” nr. II (reȗeta nr. 95)	3,300	kg
2	Cremă aparel de cacao (reȗeta nr. 57)	3,150	kg
3	Coji de portocale confiate (reȗeta nr. 37)	0,550	kg
4	Barot granulat din susan (reȗeta nr. 8)	0,350	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,020	l
6	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Din compoziȗia de indiene se toarnă 200 buc. indiene format pară (ascuȗite la un capăt). Cojile de indiene se trampează apoi și se umplu cu crema de portocale care conȗine și cojile de portocale confiate tocate mărunt, în pătrăȗele. Din marȗipan din nuci se oprește 1/5 care se colorează în roz. Din restul de marȗipan se dresează pe cojile de indiene capetele de raȗă cu gȗt și se lipesc cu ajutorul jeleului. Se pun la rece. După ce a ȗnȗeȗat crema din interior, se glasează în fondant alb. După glasare, urmează lipirea ciocurilor de raȗă făcute din marȗipanul reȗinut în

Modul de preparare:

Foile „Richard” se umplu cu cremă de cacao, care în prealabil a fost amestecată cu coji de portocale confiate tocate. Foile se umplu la patru rȗnduri de cremă. Astfel umplute foile se pun la rece. După răcire se taie în ștraifuri late de circa 5—6 cm. Se dau cu cremă la suprafaȗă. Se reȗine în

acest scop crema de cacao fără fructe, iar marginile se barotează în barot granulat din susan. Deasupra se face un decor cu ciocolată. Ștrai-furile astfel prelucrate se taie în bucăți dreptunghiulare. Peste fiecare bucată se pune câte o bucată de coajă de portocală confiată.

Rigo-Iancsi

388

Modul de preparare:

Din ouă, 0,600 kg zahăr, 0,850 kg făină și 0,020 kg bicarbonat de sodiu se prepară o compoziție obișnuită de blat din care se toarnă pe tăvi două foi subțiri de blat.

După coacere și răcire o foaie de blat se taie în 100 buc. pătrate, după ce în prealabil a fost imbrăcată cu fondant de cacao, preparat din 0,900 kg zahăr. Frișca cu zahărul se bat bine după care se adaugă laptele cald în care s-a dizolvat gelatina. După ce s-a amestecat bine se adaugă cacaoa continuându-se bătutul până la omogenizare.

Frișca astfel obținută se întinde pe foaia de blat rămasă, peste ea punându-se foaia de blat glasă în fondant de ciocolată. Se porționează și se ornează fiecare bucată cu o avelină de frișcă albă ce a fost reținută din cantitatea de frișcă prevăzută în rețetă înainte de a se amesteca cu laptele cu gelatină.

Notă. În compoziția de gălbenușuri, de la blat, se adaugă și 200 ml apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	1,800	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
5	Cacao	0,175	kg
6	Gelatină alimentară	0,050	kg
7	Lapte	0,600	l
8	Frișcă 32% grăsime	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Rolle grille

389

Modul de preparare:

Din 0,900 kg zahăr, 0,800 kg nuci miez și 0,050 kg ulei, se face un grilaj obișnuit ce se întinde la cald în foi subțiri pe o placă de marmură. Foile se împart în 100 buc. pătrate cu latura de 4—5 cm. Pătratele se rulează pe suluri de lemn cu diametrul de circa 1 cm. Astfel se obțin prin răcirea grilajului niște tuburi în formă de țigarete ce se umple în interior cu cremă. Se pun la rece după care se trag în ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Grilaj		
1	Zahăr	0,900	kg
2	Nuci miez	0,800	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
	Cremă		
4	Unt	0,300	kg
5	Zahăr	1,300	kg
6	Cacao	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0003	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
10	Unt	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard” nr. I (rețeta nr. 94)	2,150	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	3,850	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

rea cremei. După răcire, fața și laturile se glasează în ciocolată cuvertura preparată cu ulei. Se scrie apoi pe o latură numele „ROMEO”, iar pe cealaltă latură se face decorul de fructe confiate. Se pun apoi la chese de hirtie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Capace mermen-tai		
1	Făină	2,350	kg
2	Zahăr farin	0,850	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Ouă	11	buc.
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,005	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gem de zmeură	5,500	kg
9	Foietaj copl (barotal) (rețeta nr. 97)	0,400	kg
10	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Compoziția „Richard” pregătită după indicațiile date la rețeta nr. 94 (Foi „Richard”), se întinde cu ajutorul unui șablon în 300 buc. foi format oval în lungime de circa 8 cm. După coacere și răcire se umple cu două straturi de cremă aparel de cafea (trei foi cu două umpluturi).

După umplere se nivelează marginile și se pun la rece pentru întărirea

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, zahăr farin, unt, ouă, răzătură de lămâie, bicarbonat de sodiu, vanilină pură se pregătește un lîntzer după modul de preparare indicat la rețeta nr 196 (Tarte din lîntzer). Acest aluat se tranșează în capace rotunde, astfel ca pentru fiecare prăjitură să rezulte cîte două capace. După coacere și răcire aceste capace se umple cu gem și se barotează pe margini cu barot din foietaj. Pe suprafață se punctează cu gem, după care se pudrează suprafața cu zahăr farin.

Modul de preparare:

După răcire blatul se taie în două orizontal. Se tramează cu sirop de trampat cu rom fiecare felie în parte și se taie în forme pătrate. Se glasează în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte și se pune la rece. După răcire și înghețare se umple cu cremă de frișcă (adică frișcă cu ciocolată). O prăjitură rozetă se compune din două capace (asemănător cataifului). După ce au fost umplute se decorează fiecare bucată cu poșul cu spriț, cu frișcă de ciocolată.

Notă. Se taie 200 buc. capace din care se vor glasa numai 100 buc. (cele de la suprafață).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	5,200	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
5	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ruladă cu cremă de alune (barotată)
Modul de preparare:

Foile de ruladă se pregătesc ca la rețeta nr. 89 (Foi ruladă).

Modul de preparare a cremlor de vanilie cu unt este indicat la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Crema de vanilie cu unt se amestecă cu zahărul ars și cu alunele turcești prăjite (0,500 kg) care în prealabil au fost trecute prin mașină, după care se umplu foile de ruladă răcite cu această cremă, oprindu-se circa 350 g de cremă, care se va folosi ulterior la barotat. Foile astfel umplute cu cremă se rulează, ca la orice ruladă, după care se întinde crema rămasă la suprafața ruladei și se barotează toată rulada cu alune turcești prăjite, barotate (0,350 kg).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
	Cremă		
6	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,000	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	kg
8	Alune turcești (sau arahide) (pentru cremă)	0,500	kg
9	Alune turcești (sau arahide) (pentru barot)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorată (din 40 buc. ouă) (rețeta nr. 90)	1,100	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,200	kg
3	Fructe confiate asortate	0,200	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

mea ruladei. Sa barotează pe margini cu barot granulat din nuci maron și se pune la rece. După ce rulada a înghețat, se porționează (trânșează) cu cuțitul cald. Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate asortate.

Modul de preparare:

Din crema de cacao se reține 0,700—0,800 kg ce se va folosi pentru ornare și finisare.

Restul de cremă de cacao se întinde pe foile de ruladă, după care se rulează sub formă de melc. În loc de glasare se face o garnitură cu cremă de cacao (reținută în acest scop) cu șprîțul în lungi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ruladă		
2	Ouă	30	buc.
3	Zahăr	0,750	kg
4	Făină	1,000	kg
5	Margarină	0,240	kg
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
7	Cremă		
8	Lapte	1,000	l
9	Zahăr	0,500	kg
10	Amidon praf	0,150	kg
11	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
12	Cacao	0,090	kg
13	Unt	1,500	kg
14	Fructe confiate asortate	0,600	kg
15	Vanilină pură	0,0005	kg
16	Sirop		
17	Zahăr	0,350	kg
18	Lichior „Triple-Sec”	0,150	l
19	Apă	0,150	l
20	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	0,800	kg
21	Arahide (pentru decor)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară foi de ruladă obișnuite (rețeta nr. 86). După răcire, foile sînt pensulate cu sirop cu lichior. După ce s-a făcut siroparea, se întinde crema de cacao, peste care se pun fructele confiate, care au fost tăiate, în prealabil, în tranșe lungi, subțiri, în formă de fitile.

Apoi se rulează foile, obținindu-se o ruladă mai mare, mai groasă, (cu un diametru dublu ca al unei rulade obișnuite). Se introduce în răcitor pentru răcire.

După ce a înghețat crema, rulada se taie în două, în lungime, astfel ca să se obțină 2 buc. lungi (cît lungimea ruladei) cu aspect de semicerc.

La aceste jumătăți de ruladă se va lipi, la fiecare din ele, cite un fund dublu, după care fiecare jumătate se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu plantol și se introduce din nou la răcit. După ce s-a înghețat se porționează felii.

Fiecare felie se ornează cu o avelină de cremă de cacao (crema pentru aveline se va opri din cantitatea de cremă de cacao prevăzută în rețetă).

Peste aveline, la fiecare felie în parte, se va pune cite o arahidă prăjită.

Crema se va prepara după modul de preparare indicat la rețeta nr. 65 [semifabricatul „Cremă de cacao nr. V^a)].

Ruladă cu cremă de fistic

396

Modul de preparare:

Din crema de fistic se rețin 700—800 g ce va servi ca garnitură la ruladă. Restul de cremă de fistic se întinde pe foi, apoi se rulează sub formă de melc. În loc de glasa-re se face o garnitură cu crema de fistic și barot. După ce rulada a înghețat, se porționează (tranșează) cu cuțitul cald.

Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	1,150	kg
2	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	3,500	kg
3	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg
4	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ruladă cu cremă „Mocca“

397

Modul de preparare:

Din crema de cafea se rețin 700—800 g ce se va folosi pentru ornare și finisare. Restul de cremă de cafea se întinde pe foile de ruladă, după care se rulează sub formă de melc. În loc de glasa-re, se face o garnitură cu cremă de cafea (reținută în acest scop) cu cuțitul în lungimea ruladei și se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	1,150	kg
2	Cremă de cafea (rețeta nr. 70)	3,500	kg
3	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

barotează pe margini cu barot granulat din nuci și se pune la rece. După ce rulada a înghețat, se porționează (tranșează) cu cuțitul cald.

Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate asortate.

398

Ruladă cu cremă de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	1,150	kg
2	Cremă cu aromă de portocale (rețeta nr. 60)	3,200	kg
3	Coji de portocale confiate (pentru cremă) (rețeta nr. 37)	0,350	kg
4	Coji de portocale confiate (pentru decor) (rețeta nr. 37)	0,100	kg
5	Barot granulat din nuci de diferite culori (oranj) (rețeta nr. 6)	0,500	kg

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 397 (Ruladă cu cremă „Mocca”).

Rezultat produs finit: 100 buc. a 50 g.

399

Ruladă cu marțipan și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Nuci miez	0,200	kg
5	Margarină	0,150	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,900	l
7	Amidon praf	0,150	kg
8	Răzătură de lămiie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
9	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
10	Zahăr	0,400	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Unt	1,500	kg
	Sirop		
13	Zahăr	0,300	kg
14	Apă	0,150	l
15	Lichior „Chery-Brandy”	0,150	l
	Marțipan		
16	Zahăr	1,300	kg
17	Glucoză	0,150	kg

Modul de preparare:

Foile de ruladă se prepară ca la rețeta nr. 86 (Foi de ruladă albă nr. 1), cu deosebirea că se introduc și nuci în făină. Foile coapte și răcite se trampează cu sirop, după care se întinde peste ele crema. Peste cremă se așază fructele confiate după care se rulează foile.

Din cantitatea de 1,300 kg zahăr, 0,150 kg glucoză, 0,300 kg nuci miez se prepară un marțipan cu care se îmbracă ștraifurile de ruladă fixându-se cu jeleu.

Ștraifurile se glasează apoi cu cuvertură. Se taie în bucăți, cu ajutorul unui

cuțit. Ștraifurile se gla-sează numai pe supra-față.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
18	Nuci miez	0,300	kg
19	Culoare alimentară	0,0005	kg
20	Gelee de fructe (Rețeta nr. 111)	0,100	kg
21	Ciocolată cuvertură preparată nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,500	kg
22	Fructe confiate asortate (pentru cremă)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ruladă de alune

400

Modul de preparare:

Se prepară o compoziție de blat ce se întinde pe hîrtie în foaie subțire și se coace la foc potrivit. Crema se prepară la fel ca crema așoarei cu pralină de alune turcești.

O parte din cremă se întinde pe foaia de blat după care se rulează și se îmbracă cu aceeași cremă.

Deasupra se barotează cu circa 0,250 kg alune turcești prăjite. Restul de alune se folosesc la prepararea cremei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Blat		
1	Ouă	30	buc.
2	Făină	0,700	kg
3	Zahăr	0,600	kg
4	Nuci miez	0,250	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,010	kg
	Cremă		
6	Zahăr	1,500	kg
7	Unt	1,500	kg
8	Lapte	0,500	l
9	Ouă	3	buc.
10	Vanilie batoane	0,001	kg
11	Alune turcești	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ruladă de castane

401

Modul de preparare:

Pireul de castane se prepară conform modului de preparare indicat la rețeta nr. 176 (pireu de castane).

Pasta de castane obținută se dresează cu mina în formă de ruladă (batoane).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane crude	10,000	kg
2	Zahăr	1,650	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Fondant de cacao nr. 1 (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	1,650	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Batoanele se glasează apoi pe toată suprafața lor cu fondant de cacao. Deasupra tot din fondant de cacao se dă un grătar, cu ajutorul unui cornet de hirtie.

Se porționează la gramaj și se aranjează la chese.

402

Ruladă de castane cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,500	kg
2	Făină	0,600	kg
3	Pireu de castane (rețeta nr. 176)	0,300	kg
4	Ouă	30	buc.
5	Pireu de castane (rețeta nr. 176)	2,700	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

fidea cu ajutorul unei prese cu perforații care prin presare dau aspectul de fidea. Se porționează în bucăți corespunzătoare gramajului prevăzut în rețetă.

Modul de preparare:

Se prepară o compoziție de ruladă la care se adaugă în plus 0,300 kg pireu de castane la bătutul gălbenușurilor. După coacere și răcire foile de ruladă se umplu cu frișcă și se rulează. Batoanele de ruladă se decorează pe toată suprafața cu frișcă peste care se pune pireul de castane sub formă de

403

Ruladă de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	24	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,030	kg
	Cremă		
6	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	1,400	kg
7	Cremă de vanilie cu unt (fistic) (rețeta nr. 78)	0,200	kg
	Marțipan		
8	Zahăr	0,300	kg
9	Nuci miez	0,200	kg

Modul de preparare:

Se prepară o compoziție de ruladă obișnuită din care se întind foi obișnuite de ruladă. Crema de cacao se întinde peste foile de ruladă, peste cremă punându-se marțipanul în formă de fitile.

Marțipanul va fi pus la marginea foilor de ruladă, astfel, ca atunci când foaia se rulează, marțipanul să apară sub forma unui fitil în mijlocul ruladelor. Se introduce în răcitor pentru răcire. După răcire se glasează în ciocolată. După ce ciocolata s-a întărit se taie felii.

Cremele prevăzute în rețetă se vor prepara conform indicațiilor de la semifabricatul cu același nume. Din crema de vanilie și unt se face câte o mică avelină deasupra fiecărei felii de ruladă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Glucoză	0,010	kg
11	Culoare alimentară roșie	0,0001	kg
12	Ciocolată cuvertură preparată nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g.

Ruladă marțipan

404

Modul de preparare:

Din 28 buc. ouă, 0,600 kg zahăr, 0,800 kg făină și 0,020 kg bicarbonat de sodiu se prepară două foi de blat (unul alb și unul colorat brun) după procedeul obișnuit. Pentru blatul brun se va folosi zahăr ars pentru colorare, reținut din zahărul prevăzut pentru blaturi.

Din cantitatea de 0,800 kg unt, 1,500 kg zahăr, 0,100 kg glucoză, 0,040 kg cacao, esență de portocale și vanilină pură se prepară cremă de unt diferite culori (ciocolată, fistic și roz) după procedeul obișnuit.

Simburii de caise împreună cu cantitatea de 0,600 kg zahăr se rafinează la mașina cu valțuri pînă ce se poate întinde din masa rezultată un marțipan. Marțipanul va fi colorat după gust.

Blaturile răcite se taie fiecare în forme de foi și în fișii și se trampolinează, după care se umple între ele cu cremă diferite culori, în care s-au introdus în prealabil fructe confiate. Foile mai înguste se rulează într-o foaie mai mare care se așază pe un capac de blat uns dinainte cu cremă. Această ruladă se unge la suprafață cu marmeladă peste care se lipește foaia subțire de marțipan obținut din simburii de caise.

Siropul pentru tramparea blaturilor se prepară din 0,300 kg zahăr și 0,300 l apă după procedeul obișnuit.

Din blat se reține un capac care se va folosi pentru fundurile ruladelor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	28	buc.
2	Zahăr	3,000	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
5	Unt	0,800	kg
6	Glucoză	0,100	kg
7	Cacao	0,050	kg
8	Esente diferite	0,010	l
9	Vanilină pură	0,0002	kg
10	Marmeladă specială	0,500	kg
11	Fructe confiate asortate	0,100	kg
12	Simburii de caise	0,300	kg
13	Culoare alimentară	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Ouă (pentru uns)	3	buc.
4	Zahăr (pentru față)	0,400	kg
5	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj		
2	Făină	1,600	kg
3	Ouă (pentru cocă)	2	buc.
4	Ouă (pentru lipit)	1	buc.
5	Unt	1,600	kg
6	Făină (pentru unt)	0,150	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Olet	0,030	l
9	Făină (pentru turat)	0,200	kg
10	Beza		
11	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
12	Zahăr	1,300	kg
13	Esență de fragi	0,010	l
14	Culoare alimentară roșie	0,00025	kg
15	Sare de lămlie	0,010	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Ouă (pentru uns)	3	buc.
4	Zahăr (pentru față)	0,400	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu cremă de vanilie în loc de frișcă.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu beza în loc de frișcă.

Modul de preparare:

Se prepară coca la fel ca la foietajul obișnuit. După ce foietajul este gata se întinde o foaie de circa 1/2 cm grosime. Se vor tăia șuvițe lungi de circa 30 cm și late de 3 cm și se rulează aceste șuvițe pe forme în spirală. Rulourile se ung cu ou

presărîndu-se zahăr tos pe deasupra, după care se introduc la cuptor și se coc la foc potrivit.

Fața rulourilor trebuie să aibă o culoare plăcută, iar zahărul să fie puțin topit (cu glanț). După ce s-au răcit, se umplu cu frișcă bătută prin ambele capete cu poșul; lungimea unui rului nu trebuie să depășească 10 cm.

Rulouri din foietaj cu beza

408

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu beza în loc de frișcă bătută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Zahăr	3,000	kg
4	Ouă (64 albușuri)	32	buc.
5	Vanilină	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Salambo

409

Modul de preparare:

Cojile de Salambo se scobesc lateral. În scobiturile făcute se introduce crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dul. Din zahărul și glucoza prevăzute în rețetă se face un caramel după procedeul obișnuit. Acest caramel se poate colora roz. Cu acest caramel se glasează suprafețele salambourilor, punîndu-se deasupra peste această glazură un decor din cireșe confiate, care în prealabil au fost și ele glasate în caramel cu ajutorul unei croșete. Aceste cireșe confiate glasate în caramel se pun în stare fierbinte pe suprafața salambourilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler („Salambo”) (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,300	kg
	Glazură caramelaj:		
3	Zahăr	1,200	kg
4	Glucoză	0,100	kg
5	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Savarine

410

Modul de preparare:

Savarinele se opăresc în sirop și se așază pe grătare. După ce s-au scurs se așază în tăvi și se pulverizează cu rom. Se ung

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Savarine (rețeta nr. 181)	100	buc.
2	Sirop Zahăr	2,700	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Apă	5,400	l
4	Rom superior	0,200	l
5	Gelée de fructe (rețeta nr. 111)	0,350	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Notă: Siropul se va servi consumatorilor o dată cu savarinene. Acest sirop se va amesteca în prealabil cu 0,100 l rom superior.

411

Scala

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (pentru prăjituri Doboș mare) (rețeta nr. 92)	1,300	kg
2	Sirop de trambal cu rom (rețeta nr. 185)	0,200	l
3	Rom superior	0,200	l
4	Cremă așezată de cacao (rețeta nr. 57)	2,700	kg
5	Cremă așezată diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,000	kg
6	Cremă așezată cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	1,000	kg
7	Cremă așezată de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,900	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	1,150	kg
9	Fructe confiate asortate nr. I (pentru cremă)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Pentru ca foile „Doboș” să permită rularea lor, în prealabil, se stropesc cu siropul cu rom. Pentru aceasta avem nevoie de o tavă cu despărțituri demontabile pe șanț. Această tavă se va prezenta astfel: de formă dreptunghiulară 50/56 cm cu 6 despărțituri interioare demontabile.

Pe fundul tăvii în toată lungimea ei se așterne o foaie de doboș. Peste aceasta se montează despărțiturile din tablă. Fiecare despărțitură se va capitona înainte de montare cu foi de doboș spre a nu face contact cu tabla.

Umplerea acestora se face în formă de batoane cu cremă la mijloc, fiecare cu cremă de altă culoare și de lungimea despărțiturilor. Între fiecare baton se introduce crema spre a se completa golurile și a se lipi între ele. După ce toate batoanele au fost introduse se pun foi de doboș pentru acoperirea lor.

După ce au fost puse la înghețat, se glasează fiecare baton în parte și se porționează cu ajutorul unui cuțit cald.

Notă. Fructele confiate se introduc în timp ce se rulează batoanele cu cremă.

Solnițe de susan

412

Modul de preparare:

Din cantitatea de 0,600 kg zahăr și 0,600 kg susan se fac 100 buc. solnițe. Se topește zahărul ca pentru doboș după care se introduce susanul ales și se amestecă până la omogenizare. Din acest preparat se mulează cele 100 buc. solnițe cu tortițe.

Blatul se nivelează, fasonază și se taie orizontal în două felii egale. Se trampează cu sirop și se umple la un singur rînd cu cremă din turtă de cacao. Se pune la rece.

După înghețarea creimei se porționează blatul în 100 buc. dreptunghiulare și se glasează în fondant de cacao.

Cînd fondantul de cacao s-a întărit aplicăm solnițele (una la fiecare bucată dreptunghiulară).

Se face apoi o avelină din cremă din turtă de cacao într-una din cupele solnițelor, iar în cealaltă cupă o avelină din cremă apăsate diferite culori (oranj).

Peste avelinele de cremă se pun cîte o bucată, de fiecare avelină, fructe confiate tăiate corespunzător pentru decor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	2,600	kg
2	Cremă apăsate de diferite culori (rețeta nr. 59)	3,200	kg
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,400	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
	Solnițe		
5	Zahăr	0,600	kg
6	Susan	0,600	kg
7	Fondant de cacao nr. 1 (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,600	kg
8	Fructe confiate asortate (roși și oranj)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Sufleu de dulceață

413

Modul de preparare:

Foietajul va fi întins în două foi, una pentru funduri și a doua pentru capace. Se taie în numărul de porții foaia pentru fund și se așază într-o ramă de mărimea numărului

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,900	kg
	Sufleu:		
2	Ouă (70 buc. albușuri)	35	buc.
3	Zahăr	2,400	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Dulceață de zmeură	2,500	kg
5	Sare de lămâie	0,020	kg
6	Esențe diferite (fructe)	0,030	l
7	Culoare alimentară	0,0005	kg
8	Zahăr farin	0,200	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

căpăcele tăiate din foietaj peste care se face o avelină din bezeaua ce s-a reținut din interior. Se pudrează cu zahăr farin. Se recomandă ca dulceața să fie bine legată; pot fi folosite mai multe sortimente, exemplu: fragi, căpșuni, smeură, etc.

414

Steaua Roșie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Blat		
1	Făină	0,350	kg
2	Zahăr	0,350	kg
3	Ouă	18	buc.
4	Unt	0,150	kg
5	Cacao	0,100	kg
	Cremă		
6	Zahăr	1,600	kg
7	Cacao	0,300	kg
8	Unt	0,800	kg
9	Frișcă 32% grăsime	0,550	kg
10	Vanilină pură	0,0015	kg
11	Glucoză	0,100	kg
	Glazură		
12	Ciocolată cuvertură	0,850	kg
13	Unt	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

o tablă și o amestecăm cu cantitatea de 0,800 kg unt până ce obținem o cremă alifioasă și spumoasă.

Blatul răcit se nivelează, fuzionează și se taie orizontal în două felii egale. Se introduc apoi 3/4 din cremă între cele două felii de blat. Deasupra celei de-a doua felii de blat se sprîtează restul de cremă în mod ordonat. Se pune la rece.

După înghețarea cremei se porționează în formă pătrată sau dreptunghiulară, după care fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu unt topit.

lui de bucăți căreia urmează a i se da forma pătrată; peste acestea se întinde dulceața. Bezeaua se face în mod normal. În beza se introduce culoarea, esența, vanilia și sarea de lămâie. Se introduce în stare caldă în cerc peste foietajul pe care a fost întinsă dulceața. Deasupra se pun

Modul de preparare:

Blatul se prepară ca orice blat obișnuit, cu deosebirea că făina se amestecă întâi cu cacao și după aceea se amestecă cu restul compoziției, iar untul se amestecă în compoziție după ce a fost introdusă făina.

Din zahăr, cacao, frișcă, vanilină pură și glucoză prevăzute pentru cremă, fierbem o compoziție până la proba de fondant, după care o răsturnăm pe o placă de marmură pentru a se răci. După răcirea compoziției

Tarte cu beza și dulceață

415

Modul de preparare:

În fiecare tartă se pune 15 g de dulceață după care se umple cu beza cu puțin de dui, în formă emisferică.

După răcirea bezelei, tartele se glasează în jeleul bine încălzit și colorat roșu.

Glazura de jeleu acoperă bezeaua până la marginea coșulețului.

După glasare se pun la chese de hirtie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tarte din mermental (rețeta nr 196)	3,000	kg
	Beza		
2	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
3	Zahăr	1,300	kg
4	Sare de lămâie	0,010	kg
5	Esențe diferite	0,010	l
6	Culori alimentare diferite	0,001	kg
7	Dulceață de vișină (cireșe, caise)	1,500	kg
8	Jeleu de fructe (corcodușe) (rețeta nr. 111)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Tarte cu caise (mari)

416

Modul de preparare:

Se vor prepara conform indicațiilor date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că din 0,300 kg zahăr se prepară un sirop în care se lăsează caisele, înainte de a fi puse peste crema de vanilie în tarte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Caise	6,000	kg
11	Zahăr (pentru caise)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Tarte cu căpșuni (mici)

417

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute în rețetă, în afară de crema de vanilie, căpșunile și jeleul de fructe se prepară o compoziție de lintzer, conform

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Căpșuni	2,800	kg
11	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

indicațiilor de preparare date la rețeta nr. 196 (Tarte din mermentai), care apoi se fondează la forme de tarte. După coacerea cojilor de tarte, se scot din forme și se lasă să se răcească. După răcire în interiorul lor se introduce crema de vanilie peste care se montează fructele. Fructele se pensulează pe deasupra cu jeleu de fructe.

418

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Căpșuni	5,500	kg
11	Zahăr (pentru căpșuni)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Tarte cu căpșuni (mari)

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici).

419

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Făină	1,900	kg
3	Unt	0,750	kg

Tarte cu șarlote

Modul de preparare:

Tarte: Se prepară ca orice litzler, după care se fondează la forme.

Șarlote: laptele, zahărul și gălbenușurile

se pun la fiert, amestecându-se cu un tel. Gelatina alimentară se pune din timp la muiat în apă rece. După ce laptele, zahărul și gălbenușurile, din compoziție, au dat în fiert, se introduce vanilina pură și gelatina alimentară, muiată și stoarsă. Se amestecă bine. Se ia de pe foc și se lasă la răcit. După ce s-a răcit, se introduce romul și frișca bătută și se amestecă compoziția până când ea devine omogenă.

Tartele răcite se umplu cu șarlote cu ajutorul unui poș cu duș, dându-se șarlotei un aspect sferic bombat. Peste șarlote se așază fructele din compot (după ce s-au scurs) până sus, apoi se pensulează cu jeleu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
6	Ouă	3	buc.
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
9	Făină (pentru dresat)	0,100	kg
Șarlote			
10	Lapte	0,300	l
11	Zahăr	1,000	kg
12	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
13	Gelatină alimentară	0,100	kg
14	Vanilină pură	0,0005	kg
15	Rom superior	0,200	l
16	Frișcă 32% grăsime	3,400	kg
17	Fructe diferite din compot (1,800 kg)	3	cu- tle l/1
18	Jeleu „Agar-agar” (rețeta nr. 110)	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Tarte cu fragi (mici)

420

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se folosesc fragi.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Fragi	2,800	kg
11	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dressat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Frage	5,500	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	1,700	kg
2	Unt	0,800	kg
3	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
4	Zahăr farin	0,700	kg
5	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Marmeladă specială	0,500	kg
8	Nuci miez	1,100	kg
9	Zahăr	1,100	kg
10	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
11	Făină	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici) cu deosebirea că în loc de căpșuni se folosesc frage.

Modul de preparare:

În primul rând se prepară un lîntzer de tarte (rețeta nr. 196) care se fondează la formă lăsînd un loc la mijloc. Se pune la copt. Coacerea tartelor nu se face complet, întrucît acestea se mai coc o dată cu compoziția de nucă. După coacere se pune la mijloc cu poșul marmelada prevăzută în rețetă. Nucile se trec prin mașina de nuci, sau se fac barot, se amestecă cu zahărul și albușurile, apoi se încălzesc pe foc moderat amestecînd la fund cu

o lopățică. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După răcire se toarnă cu poșul deasupra tartelor și se pun din nou la copt.

După coacere compoziția de nuci trebuie să aibă aspectul pricomigdalelor.

Tarte cu struguri (mari)

423

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că din 0,300 kg zahăr se prepară un sirop în care se lizează boabele de struguri și numai după aceea se așază peste crema de vanilie în tarte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Struguri	6,000	kg
11	Zahăr (pentru struguri)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Tarte cu zmeură (mici)

424

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se pune zmeură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Zmeură	2,800	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Tarte cu zmeură (mari)

425

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Zmeură	5,500	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

426

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	1,700	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
4	Barot grille din nuci (rețeta nr. 11)	1,800	kg
5	Zahăr (pentru glesat)	1,500	kg
6	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

se barotează pe margini cu barot de nuci grilat. După răcire se glasează fiecare prăjitură în ciocolată cuvertură.

427

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 13)	1,700	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	1,400	kg
4	Cremă de castane nr. I (rețeta nr. 71)	2,000	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

monta deasupra cremei de castane frișcă bătută, în formă de avelină în spirală.

nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se pune zmeură.

Timișoara

Modul de preparare:

Cojile de indiene, după răcire, se scobesc la mijloc. Crema de turtă de cacao se amestecă cu fructele confiate după care se umplu cu cremă cojile de indiene împreună, dându-se două câte două. Se pun la rece pentru înghețarea cremei. După răcire se glasează fiecare prăjitură la partea superioară cu zahăr grilat și

Tosca

Modul de preparare:

Blatul nivelat și fa-sonat se taie orizontal în două felii egale după care se împarte în 100 buc. pătrate. Se trampează cu sirop și se glasează în fondant de cacao. După glasearea prăjiturilor, cu ajutorul unui poș cu sprîț, se dresează pe suprafața lor crema de castane, așa fel ca ulterior să se poată

Modul de preparare:

Blatul se taie în două foi (orizontal), se trampează cu sirop de trampat cu rom și se umplu cu jumătate din crema prevăzută în rețetă (jumătatea cealaltă de cremă se reține pentru barotare și decor). Blatul umplut și înghețat se taie apoi în 100 buc. pătrate de circa 6×6 cm. După aceea se rotunjesc colțurile cu cuțitul și se barotează cu barot de ciocolată pe margini, iar la suprafață se face un chenar de cremă cu șpritzul. În mijloc se toarnă un punct de cremă pe care se fixează 3 petale din langues de chats (format urechiuse) aranjate astfel încât să capete aspectul unui trifoi. Aceste petale se umplu cu frișcă, turnată cu poșul cu șpritz, format rozetă, pere sau orice alt model cât mai decorativ. Se face apoi decorul de ciocolată cuvertură cu cornetul, în linii drepte sau inele neregulate. Se pun la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	2,600	kg
2	Langues de chats nr. II (se toarnă în formă de petale)	0,650	kg
3	Barot din fondant de cacao (rețeta nr. 3)	0,850	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,400	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,150	kg
6	Cremă aperl de cacao (rețeta nr. 57)	3,000	kg
7	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Trigoane din foietaj cu cremă de vanilie
Modul de preparare:

Foietajul obișnuit se întinde foi ca pentru păteuri. Se taie 100 de pătrate. Fiecare pătrat se împăturește, astfel încât să primească forma unui trigon. Se unge fiecare trigon în parte și se coc la temperatură foarte ridicată. După ce s-au copt, se siropează la fel ca bușeurile. După ce s-a siropat, se despică la partea ridicată și se umplu cu ajutorul unui poș cu șpritz mare, cu cremă de vanilie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Unt	1,500	kg
2	Făină	1,500	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Făină (pentru lurat)	0,200	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oțet	0,025	l
	Cremă de vanilie		
7	Lapte	2,000	l
8	Zahăr	0,550	kg
9	Făină	0,300	kg
10	Ouă	10	buc.
11	Vanilină pură	0,0005	kg
	Sirop		
12	Zahăr	1,100	kg
13	Glucoză	0,200	kg
14	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Cremă de vanilie.

Din zahărul prevăzut în rețetă, pentru crema de vanilie, se oprește 100 g pentru baterea albușurilor. Albușurile se separă de gălbenușuri, după care se bat cu cele 100 g de zahăr oprite în acest scop.

Gălbenușurile împreună cu laptele, zahărul (0,450 kg) și făina se pun la fiert. Se amestecă cu telul în tot timpul cât compoziția se află pe foc pentru a nu se prinde de fund (se va acorda o atenție deosebită la fiert, întrucât bulele de aer dau aparența fierberii, fapt ce duce la luarea cremei de pe foc înainte ca ea să fie fiartă). Crema este fiartă când după îngroșare, începe să se subțieze, cu abundență puternică de aburi. Imediat după fierbere, se amestecă cu albușul bătut și vanilina pură, mestecându-se încontinuu, până la omogenizarea compoziției. Se răcește până când se coagulează (până la cald) după care se umple trigoanele.

Siropul se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Notă. De la prepararea cremei se rețin două ouă care se folosesc la ungerea trigoanelor.

430

Trufe (din ponci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (rețeta nr. 156)	6,850	kg
2	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	1,000	kg
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Ponciul preparat se împarte în 100 buc. corespunzător gramajului. Se dresează rotund sub formă de bile, se dau prin barot, după care se ornează cu cîte o avelină din cremă de cacao fiecare bucată în parte.

431

Tunel cu fructe confiate glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămile (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că se glasează în ciocolată cuvertură preparată și după înghețarea ciocolatei porționarea se face cu cuțitul cald.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de fistic	0,002	l
	Marțipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Simburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec”	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe confiate asortate	0,600	kg
23	Ciocolată cuverlură nr. 1 (rețeta nr. 32)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Tunel cu fructe din compot

432

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că se folosesc fructe din compot în loc de fructe confiate și nu se glasează în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de fistic	0,002	l
	Marțipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Simburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec”	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie 1/1

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de liliac	0,002	l
	Mărțișan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Simburile de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec”	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie
23	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	1,000	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că în loc de fructe confiate se folosesc fructe din compot și produsul este glasat în ciocolată cuvertură preparată. Porționarea se face după înghețarea ciocolatei, cu ajutorul unui cuțit cald.

Modul de preparare:

Acest preparat se aseamănă cu o deschizătură de tunel, ca o arcadă.

Foaia de ruladă se mulează în formă de kek cu fund rotund. Pe suprafața interioară a formei se așterne o foaie de mărțișan de culoare roz. Peste mărțișan se așterne o foaie de ruladă, pe toată su-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg

prafața, lipită cu cremă de ciocolată.

Crema ce rezultă din rețetă se împarte în trei părți egale. Se colorează și aromează fiecare în parte astfel:

1) cremă de ciocolată cu cacao;

2) cremă de fistic cu esență de fistic;

3) cremă roz cu esență de portocale.

Crema se prepară după indicațiile date la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt” (rețeta nr. 78) după care se colorează și aromează conform indicațiilor de mai sus.

Peste foaia de ruladă ce s-a lipit peste marțipan, se întind cu poșul, numai la fund, șase fitile cu cremă asortată. Apoi se umplu trei foi de ruladă cu cremă de fistic și de ciocolată. Astfel foile umplute se taie fișii late cât înălțimea formelor. Fișile se așază în forme astfel ca ele să nu depășească înălțimea formei.

La dreapta și stînga fișiei așezate în formă se întinde cremă din cele trei sortimente, peste care se pun fructele confiate tăiate în prealabil în formă de cubulețe.

Se nivelează și se acoperă fundul formei cu o foaie de ruladă de mărimea fundului formei. Se pune la înghețat. Se scoate de la rece și se taie în bucăți cu cuțitul cald pentru a avea un aspect plăcut.

Foi de ruladă.

Se prepară ca orice foale de ruladă obișnuită (rețeta nr. 86).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de fistic	0,002	l
	Marțipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Simburi de caise	0,350	kg
18	Colori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec”	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,200	l
22	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Turnulețe

435

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (rețeta nr. 41)	1,700	kg
2	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 39)	0,400	kg
4	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,800	l
5	Fondant cu cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	3,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Cojile de indiene preparate după procedeul descris la rețeta nr. 38 (Coji indiene nr. I), se toarnă în 100 buc. coji mai mari și 100 buc. coji mai mici. Se coc la foc potrivit. După răcire ele se trampează cu sirop și se umplu cu cremă din turtă de cacao amestecată cu coji de portocale con-

fiate tăiate mărunț (0,400 kg), astfel ca să fie lipite o bucată mare și una mică la un loc. Peste coaja de indiană mică (cea care formează fața) se dresează din cremă din turtă de cacao o emisferă din cremă (la fel ca la prăjiturile „Violeta”). Emisfera de cremă va fi însă mai mică decât capacul de indiană astfel ca să capete aspectul unui turn cu trei etaje ascuțit la vîrf. Se pun la rece.

Cînd crema s-a întărit bine se scot din frigider și se glasează complet în fondant de cacao. Deasupra se face din fondant de cacao o fundă în șase falduri completată cu rondelle, peste care se pune cîte o bucă-
lică de coajă de portocală (0,200 kg).

436

Țigarete cu cremă de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete langues de chats (rețeta nr. 200)	1,200	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,000	kg
3	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,100	kg

Rezonță produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Țigarele din langues de chats se umplu cu cremă de cacao, după care se glasează, la capete, în fondant de cacao. Deasupra țigăreței se face apoi un decor din fondant de cacao.

437

Țigarete de susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Susan	1,250	kg
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,875	kg
4	Zahăr	1,250	kg
5	Glucoză	0,300	kg
6	Culoare alimentară (maron)	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru dressat)	0,020	l

Rezonță produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,550 kg zahăr se topește la foc ușor după care se amestecă cu susanul din rețetă. Compoziția obținută se întinde pe o placă de marmură, se porționează și se fac din ea țigarete. După răcire țigăretele se umplu în interior cu cremă, iar capetele se glasează în fondant.

Fondantul se prepară după procedeu cunoscut,

colorindu-se înainte de a se întrebuișa la pregătirea țigărețelor.

Notă. Uleiul se întrebuișează pentru ungerea planșei de marmură pe care se lucrează.

Modul de preparare:

Țigarele din langues de chats se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 200 (Țigarete din langues de chats).

După coacere și răcire, țigarele se umplu cu cremă de cacao. Crema de cacao se amestecă mai întâi cu esența de rom și numai după aceea se umplu țigarele din langues de chats. Se pun la rece. După înghețarea cremei se ornează cu câte o bucătică de fructă confiată.

Pentru ungerea tăvilor se reține untul necesar din cantitatea prevăzută în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Țigarete din langues de chats.		
1	Zahăr	0,350	kg
2	Unt	0,350	kg
3	Făină	0,350	kg
4	Ouă (10 albușuri)	5	buc.
5	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,000	kg
6	Fructe confiate asortate	0,150	kg
7	Esență de rom	0,020	l
8	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Țigarete glasate în ciocolată
Modul de preparare:

Țigarele se pregătesc conform indicațiilor date la rețeta nr. 200 (Țigarete din langues de chats).

După coacere și răcire țigarele se umplu cu cremă din turtă de cacao, după care se glasează în ciocolată cuvertură preparată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
2	Zahăr	0,775	kg
3	Făină	0,325	kg
4	Nuci miez	0,600	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Unt (pentru tăvi)	0,075	kg
7	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
8	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,900	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,950	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Veioze
Modul de preparare:

Cojile de indiene pregătite după indicațiile date la rețeta nr. 38 (Coji indiene nr. I) se toarnă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	1,40	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
2	Cremă Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)		
3	Unt	1,150	kg
4	Pralină cu fondant și cacao (rețeta nr. 161)	1,150	kg
		0,400	kg
5	Cacao	0,100	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
	Glazură		
8	Fondant alb de patise- rie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	l
11	Ciocolată cuvertură	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

După ce crema din indiene și cea din chese a înghețat, indienele se glasează în fondant de cacao, iar chesele se îndepărtează de pe mu-
laje, după care acestea se montează pe fiecare prăjitură, dînd aspectul
unei veloze.

441

Violete (mici)

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,200	kg
4	Fondant alb de patise- rie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Fruite confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

de cacao în formă de semicerc. Se pun la rece. După înghețarea cremei
se glasează în fondant de culoare violetă și se decorează cu cornetul
cu același fondant (fie grătar, fie în formă de spirală). Peste decorul
din fondant se așază cite o bucăică de fructă confiată.

După nivelare și fa-
sonare blatul se taie în
două părți egale. Se tram-
pează cu sirop și se um-
ple la un singur rînd cu
cremă de cacao întins
subțire, după care partea
de deasupra (fața) se acoperă cu un strat subțire
de cremă de cacao. Se
înseamnă apoi cu cuțitul
în numărul de bucăți pă-
trate ce urmează a se ob-
ține conform gramajului
stabilit. Peste crema de
cacao întinsă la supra-
față, se toarnă cu ajuto-
rul unui poș cu duș, cremă

Modul de preparare:

Se vor pregăti după modul de preparare indicat la rețeta nr. 441 (Violete mici).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,750	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
5	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg
6	Culoarea alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Zori de zi

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute pentru biscuiți (capace) se prepară o cocă ca pentru lintzer și se pune la gheață $\frac{1}{2}$ oră. Din această cocă se întinde o foaie groasă de 3 mm, tăindu-se apoi cu o formă rotundă 100 buc. capace cu diametrul de circa 7 cm. Capacele se coc la temperatură potrivită. Se lasă să se răcească.

Două cîte două capace se umplu la mijloc cu cremă cu ajutorul unui poș cu dui, revenind aproximativ 20 g cremă la fiecare prăjitură. Se pun apoi la răcoritor pentru înghețarea cremel. După înghețarea capacele se deasupra se ung cu jeleu, apoi se glasează în fondant de cacao cald. Glasarea se va face astfel încît fondantul să nu se scurgă pe marginea prăjiturilor, adică se glasează numai capacul de deasupra.

Pentru decor se reține puțină cremă din care se va face o mică rozetă pe fiecare prăjitură.

Se pun apoi la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Capace		
1	Făină	2,300	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Unt	1,400	kg
4	Nuci miez	0,250	kg
5	Ouă	16	buc.
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
	Crema		
8	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,300	kg
	Glasura		
9	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	1,500	kg
10	Gelee din fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

TORTURI

444

Tortulețe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,200	kg
5	Cremă diferite culori nr. II (rețeta nr. 80)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 25 buc. a 280 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 373 (Prăjituri de ciocolată, mici), cu deosebire că din blatul umplut, se taie 25 buc. Fiecare bucată este egală cu 4 prăjituri mici a 70 g.

Pentru decor s-a prevăzut cremă diferite culori (fistic și oranj) pentru a se putea ornamenta cu flori și frunze de cremă.

Formatul: rotund, pătrat sau dreptunghiular.

445

Tort „Alunetta“ (glasat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă „Alunetta“ (rețeta nr. 50)	0,250	kg
4	Fondant alb de paliserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	l
6	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,015	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ în cremă) cu excepția că suprafața se glasează cu fondant de cacao colorat puțin cu zahăr ars.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Alune turcești	0,020	kg
8	Zahăr (pentru grilat)	0,020	kg
9	Flori de zahăr	0,030	kg
10	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Alunetta” (în cremă)

446

Modul de preparare:

Blatul de tort se nivelează cu ajutorul cuțitului sau a unei răzătoare, după care se taie în trei felii egale (tăieturi orizontale), astfel obținem trei capace uniforme. Se trapează apoi cele trei capace cu sirop, după care se umple cu cremă „Alunetta” (0,350 kg), iar restul de cremă se păstrează pentru acoperirea suprafeței și pe margini care vor fi date cu barot granulat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă alunetta (rețeta nr. 50)	0,400	kg
4	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,050	kg
5	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,010	kg
6	Alune turcești	0,020	kg
7	Zahăr (pentru grilat)	0,020	kg
8	Flori din zahăr	0,030	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Se decorează cu cremă de cacao în formă de dantelă, cu alune turcești grilate întregi, flori din zahăr și ciocolată cuvertură.

Tort amărui cu cremă din turtă de cacao

447

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 461 (Tort de ciocolată nr. I), cu deosebirea că blatul se umple cu cremă din turtă de cacao după care se glasează tortul în fondant de cacao nr. I. Ciocolata cuvertură se va întrebuința pentru decor, sub formă deosebită față de tortul de ciocolată obișnuit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,350	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,200	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 81)	0,150	kg
4	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,180	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,020	kg
7	Flori de zahăr	0,030	kg
8	Culoare alimentară (verde)	0,0002	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Avelinele astfel combinate, una lângă alta, dau aspectul unei coroane înflorate.

Decorul se completează cu flori de zahăr sau cu fructe confiate și rombuțele din ciocolată cuvertură.

Se poate adăuga peste cremă circa 20 g ciocolată cuvertură tăiată în pătrățele mici.

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	0,250	kg
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
4	Sirop de trambat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,200	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,050	kg
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
8	Fructe confiate asortate	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445, (Tort „Alunetta“ glasat) cu deosebirea că umplerea se face cu două feluri de cremă (cremă aparel de fistic și cremă aparel de cacao). Din cremă se va reține și pentru decor. Glasarea se execută din fondant de cacao pe toată suprafața și laturile tortului. Peste glazură se face un grătar din fondant verde. Pe suprafață la margine tortul se decorează

ză cu cele două feluri de cremă în formă de aveline. Peste avelinele din cremă se aşază fructele confiate tăiate în cuburi egale.

Tort „Buturugă“

450

Modul de preparare:

Blatul prevăzut pentru acest tort se toarnă în forme lungi cu fundul oval pentru a nu mai fi necesară o ajustare risipitoare. Se foloseşte în acest scop compoziţia de blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă). Blatul se taie apoi orizontal în trei felii, care se siropează şi se umple cu cremă de cacao.

După ce blatul a fost umplut, se lipsesc 2—3 buc. rotunde de blat pe laturi spre a da aspectul

unor crengi tăiate de lângă trunchi. Se trage apoi cu şpriţul crema pe toată suprafaţa, dându-i-se astfel aspectul cojii unei buturugi.

Capetele buturugii precum şi ale crengilor tăiate se dau cu cremă de cafea, care după îngheţare se netezeşte cu cuţitul cald.

Crema de fistic serveşte ca decor făcut la cornet, reprezentînd o iederă urcătoare cu frunzuliţe.

Urmează apoi decorul din flori de zahăr sau fructe confiate. De asemenea se decorează cu un ferăstrău sau un toporaş dresat din ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (reţeta nr. 24)	0,250	kg
2	Cremă de cacao nr. 1 (reţeta nr. 61)	0,450	kg
3	Sirop de tramat cu rom (reţeta nr. 185)	0,250	l
4	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	0,030	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reţeta nr. 59)	0,030	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort cafea „Mocca“

451

Modul de preparare:

Blatul tăiat şi fasonat se tranpează cu sirop de cafea şi se umple la două rînduri de cremă aparel cafea.

După umplere blatul se pune la îngheţat. Cînd crema s-a întărit se îmbracă tortul în aceeaşi cremă. Pe laturi se dă cu barot grilat de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (reţeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	0,500	kg
3	Barot grilat din nuci (reţeta nr. 11)	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,075	l
5	Sirop de cafea (reţeta nr. 182)	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Suprafața se decorează cu fructe confiate și cremă, sau combinate cu fructe — cremă — barot, la alegerea și priceperea maestrului executant.

452

Tort cremă nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Cremă de nuci nr. I (rețeta nr. 73)	2,000	kg
3	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 369 (Prăjituri cu cremă de nuci), cu deosebirea că glasarea se face pe ștraifuri. După glasare se porționează ștraifurile în bucăți corespunzătoare gramajului.

453

Tort cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	2,800	kg
2	Sirop		
3	Zahăr	0,250	kg
4	Apă	0,200	l
5	Lichior „Triple-Sec”	0,100	l
6	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	3,000	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul. Va fi preparat după indicațiile la semifabricatul „Tort alb” (blat) (rețeta nr. 197).

Siropul este pregătit ca orice sirop obișnuit la care se adaugă lichior „Triple-Sec” și răzătură de lămle.

Frișca bătută cu gelatină se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 107).

Blatul rezultat din rețetă se taie în două, astfel încât să rezulte două foi de blat, mai subțiri. Fiecare foaie astfel rezultată se folosește pentru prepararea a 50 buc. tort. Fiecare blat se trampează cu sirop. Pe fiecare din ele se întinde cu cuțitul o parte din frișca bătută cu gelatină. Blaturile se taie în felii (în formă de tort) după care fiecare felie se decorează cu frișca rămasă.

454

Tort cu frișcă și cacao

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară după indicațiile date la semifabricatul „Tort alb” (rețeta nr. 197).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	2,700	kg

Siropul. Se pregătește ca orice sirop obișnuit la care se adaugă lichior „Triple-Sec” și răzătură de lămâie. Frișca bătută cu gelatină se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume, la care se adaugă cacao (rețeta nr. 107). Blatul se taie în două foi subțiri. Fiecare blat se folosește pentru 50 buc. tort. După ce s-a tăiat blatul, se trampează cu sirop. Peste blatul trampat se întinde, cu cuțitul, o parte din frișca bătută cu gelatină și cacao. O dată umplut, blatul se porționează în felii de tort. Din frișca rămasă se ornează fiecare felie de tort în parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Sirop		
2	Zahăr	0,250	kg
3	Apă	0,200	l
4	Lichior „Triple-Sec”	0,100	l
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,800	kg
7	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Tort „Cuib”

455

Modul de preparare:

Blatul pentru tort se trampează și se umple cu cremă de cacao la două rinduri. O parte din cremă se reține pentru finisat (cu ea se unge tortul pe suprafață și margini).

Ciocolata topită și potrivită se întinde pe o piatră de marmură și cu ajutorul cuțitului se taie în ștraifuri pe lung, formându-se niște batonașe format scortîșoară.

Cu aceste batonașe se ornează tortul pe margini și pe suprafețe, avînd grijă să rămînă un loc la mijloc în formă de cuib. În cuib se introduc oușoarele (drajeuri sau oușoare preparate din fondant alb) după ce acesta s-a prăfuit cu zahăr pudră. Peste oușoare în completarea decorului se poate face tot din fondant alb o barză decorativă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	0,250	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,400	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,050	kg
5	Oușoare din zahăr (sau drajeuri simple) (rețeta nr. 150)	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,175	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,010	l
8	Zahăr farin	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,800	kg
3	Alune turcești (prăjite, barotate)	0,400	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,200	kg
5	Rom superior	0,150	l
6	Apă	0,150	l
	Decor		
7	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,500	kg
8	Alune turcești (barotate)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

parte din ea, cu cuțitul, pe suprafața blatului, după care se barotează, la suprafață, cu barotul de alune turcești (0,400 kg).

Cu restul de cremă se face cite o avelină la fiecare bucată de tort (aceasta după ce blatul umplut, barotat, a fost porționat). Peste fiecare avelină se pune barot de alune turcești prăjite.

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară conform indicațiilor date la semifabricatul „Tort alb” (blat) (rețeta nr. 197).

Crema. Crema de vanilie cu unt se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Siropul. Se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Blatul de tort se taie în trei felii și se trampează puțin cu sirop. Se umple cu cremă de vanilie cu unt la două rinduri.

Crema rezervată pentru decor se întinde, o

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,800	kg
3	Arahide decojite (barotate)	0,400	kg
4	Cremă de vanilie cu unt (pentru decor) (rețeta nr. 78)	1,500	kg
5	Arahide decojite (barotate)	0,350	kg
	Sirop		
6	Zahăr	0,100	kg
7	Rom superior	0,150	l
8	Apă	0,150	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară ca orice blat obișnuit. Prepararea blatului se va face după indicațiile de la semifabricatul „Tort alb” (rețeta nr. 197).

Crema. Pentru crema de vanilie cu unt se va ține cont de modul de preparare al acestuia de la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Cantitatea de 2,800 kg cremă de vanilie cu unt se amestecă cu cantitatea de 0,400 kg arahide decojite prăjite, date prin

mașină, cu care se umple blatul. Cantitatea de 1,500 kg cremă de vanilie cu unt se colorează slab cu zahăr ars și se întinde cu cuțitul la suprafața tortului (numai o parte din cremă). O mică parte din cremă se păstrează pentru decor.

Astfel blatul umplut cu cremă se barotează pe margini cu arahide decojite prăjite barot.

Din crema oprită se fac aveline pe fiecare bucată de tort, punându-se deasupra fiecărei aveline un decor de barot (arahide prăjite barot).

Blatul se porționează cu cuțitul cald imediat după umplere cu cremă.

Tort de alune nr. III

458

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta” în cremă), cu deosebirea că pe suprafață se scrie vizibil „ALUNE”.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (rețeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparat „Alunetta” (rețeta nr. 51)	0,600	kg
3	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
4	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,080	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de cafea

459

Modul de preparare:

Tort alb (blat). Se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 197).

Crema de vanilie cu unt. Se va proceda după indicațiile date la semifabricatul respectiv (rețeta nr. 78).

Siropul. Se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Se taie blatul în trei felii, se siropează puțin, după care se umple cu cremă de vanilie cu unt. Crema de vanilie cu unt se amestecă în prealabil

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,000	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	3,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,125	kg
4	Sirop		
5	Zahăr	0,200	kg
6	Rom superior	0,150	l
6	Apă	0,100	l
	Decor		
7	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,400	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
9	Aрахиде decojite (barotate)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

cu cafea prăjită și măcinată. Se întinde la suprafață o parte din crema destinată pentru decor, care și ea la rândul ei a fost amestecată cu cafea prăjită și măcinată. Se taie felii și se ornează, cu câte o avelină, fiecare felie de tort. Peste aveline se vor pune arahide decojite, prăjite, barotate.

460

Tort de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 ouă) (rețeta nr. 15)	2,600	kg
2	Cremă de castane nr. I (rețeta nr. 71)	3,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

pe margini, iar pe suprafață se va face un decor din cremă cu ajutorul unui poș prevăzut cu un spritz frunză.

Se porționează în formă de triunghi.

461

Tort de ciocolată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de trambac cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,270	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,200	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars se împarte în trei tranșe. Se siropează și se adaugă crema de cacao la două rânduri. Se pune la rece.

După ce crema a înghețat, se glasează în fondant, se decorează apoi cu flori din zahăr după gust. Ciocolata cuvertură se folosește tot pentru decor.

Compoziția de blat se va turna în cercuri de tort după necesitate.

462

Tort de ciocolată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort cacao (blat) (rețeta nr. 198)	3,000	kg
2	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	2,800	kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 373 („Prăjituri mici de ciocolată”), cu deosebirea că în cremă pentru umplutură se avansează și barot

de alune prăjite, iar după înghețare blatul se taie în ștraifuri, se dă cu cremă pe margini și barot, apoi pe suprafață se face un decor linear cu cremă, cu ajutorul poșului prevăzut cu un sprîț lat, după care se pune din nou la înghețare și se taie în numărul de bucăți prevăzut.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Alune turcești (sau arahide decorticate) prăjite	0,200	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,150	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Apă	0,100	l
	Decor		
7	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	1,100	kg
8	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Tort „Delice“

463

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ cu cremă), cu deosebirea că se folosește blat colorat cu zahăr ars.

Compoziția de blat se va turna la cercuri de tort după necesitate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,450	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,050	kg
5	Flori din zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Doboș“

464

Modul de preparare:

Foile „Doboș“ se umplu cu cremă de cacao, astfel ca să avem patru rînduri de cremă și cinci rînduri de foi, după care se pun la rece. Între timp se topește zahărul (pînă ce se grilează), după care se toarnă peste a șasea foaie care a fost reținută în acest scop. Aceasta se

însemnează în porții, după preferință, cu ajutorul unui cuțit puțin uns. După răcire se aplică apoi pe suprafața tortului înghețat, lipindu-se peste

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș“ (rețeta nr. 92)	0,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,550	kg
3	Barot din fondant de cacao (rețeta nr. 3)	0,070	kg
4	Zahăr (pentru glasat)	0,120	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

aceasta cu cremă (fie drept, sau în formă de evantai). Marginile laterale ale tortului vor fi date cu cremă din fondant cu cacao și barot.

Pentru un tort se vor prepara șase foi de doboș.

465

Tort de fructe confiate nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,250	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,200	l
3	Fructe confiate tocate (rețeta nr. 108)	0,500	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,130	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
6	Esență de portocale	0,001	l
7	Fructe confiate asortate	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Blatul pentru tort se nivelează, se taie orizontal în trei felii egale. Se trampează cu sirop de portocale, după care se umple cu fructe confiate tocate mărunt. Se glasează în fondant colorat oranj. Se face apoi un decor dantelat din fondant, cu ajutorul unui cornet, peste care se decorează cu fructele confiate.

466

Tort de fructe confiate nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu nuci (rețeta nr. 21)	2,600	kg
2	Cremă apărut de cacao (rețeta nr. 57)	2,100	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 370 (Prăjituri cu fructe confiate), cu deosebirea că glasarea se face pe ștraifuri. După glasare se porționează ștraifurile în bucăți corespunzătoare gramajului.

467

Tort de fructe cu cremă de unt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	4	buc.
2	Făină	0,150	kg
3	Zahăr	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate	0,100	kg

Modul de preparare:

Din ouă, făină și zahăr se prepară o compoziție de blat pentru tort. Tortul se taie orizontal în trei felii egale, se trampează cu sirop, după care

se umple la două rinduri cu o parte din cremă. Înainte de a se folosi la umplerea blatului se amestecă cu fructele confiate tocate mărunț. Se pune la rece. După răcire se glasează în fondant colorat roz. Peste glazura de fondant se face un decor din fructe confiate și cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Cremă diferite culori (rețeta nr. 80)	0,200	kg
6	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,200	l
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,300	kg
8	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de migdale

468

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr, ouă, 0,100 l apă se prepară un aparel, la care se adaugă untul, cacaoa, vanilina pură și 0,100 kg migdale curățate de coajă, prăjite și rafinate fin. Blatul cu cacao se taie în trei feli egale, se tramează, după care se umple cu două rinduri de cremă. Din cremă se reține pentru decor. Se pune la rece. După întărirea cremel se îmbracă marginile cu cremă, iar suprafața se decorează cu cremă. Migdalele prevăzute pentru decor se curată de coajă, se taie în fileuri, se prăjesc, după care se lipesc peste crema de pe margini. O parte din aceste migdale se grilează după care se aranjează peste decorul de cremă de la suprafața tortului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	kg
	Crema		
3	Zahăr	0,175	kg
4	Unt	0,250	kg
5	Migdale	0,100	kg
6	Cacao	0,050	kg
7	Ouă	1	buc.
8	Esență de migdale	0,005	l
9	Vanilină pură	0,00025	kg
	Decor		
10	Zahăr	0,070	kg
11	Migdale	0,150	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de portocale (special)

469

Modul de preparare:

Blatul după nivelare și fasonare se taie orizontal în trei felii egale, după care se umple cu cremă aparel cu aromă de portocale. Crema înainte de a se folosi la umplerea blatului se amestecă cu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu simburii de caise (rețeta nr. 22)	2,600	kg
2	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,600	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
6	Fruite confiate asortate (pentru decor)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

coji de portocale confiate tocate mărunț. Se pune la rece. După întărirea cremei se taie în ștraifuri de circa 6 mm după care se glasează fiecare ștraif în fondant colorat oranj. Se decorează cu același fondant după care se porționează aplicându-se un decor de fructe confiate pe fiecare bucată de tort.

470

Tort de portocale (glasat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,250	l
3	Cremă așezată cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	0,350	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Esanță de portocale	0,001	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
7	Flori din zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445 (Tort alunetta glasat) cu următoarele deosebiri: blatul se tramează cu sirop de portocale și se umple cu cremă așezată cu aromă de portocale. Se glasează apoi în fondant de patiserie colorat și aromat oranj. Se decorează cu flori din zahăr.

Compoziția de blat se va turna în cercuri de torturi după necesitate.

471

Tort de portocale (în cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,250	l
3	Cremă așezată cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	0,500	kg
4	Barot granulat din nucă, diferite culori (roz) (rețeta nr. 6)	0,070	kg
5	Flori din zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta” din cremă) cu următoarele deosebiri: blatul se tramează cu sirop de portocale și se umple cu cremă așezată cu aromă de portocale.

Compoziția de blat va fi turnată în cercuri de tort după necesități.

Tort fistic (simplu)

472

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta” în cremă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (rețeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,500	kg
3	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,200	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,080	kg
5	Fruite confiate asortate (pentru decor)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort fistic (glasat)

473

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445 (Tort „Alunetta” glasat), cu deosebirea că blatul se umple cu cremă aparel (fistic), iar după aceea se glasează la suprafață și pe margini cu fondant de patiserie colorat verde.

Compoziția de blat se va turna în cercuri de tort după necesitate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,250	l
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,350	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Culoare alimentară verde	0,001	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort fistic (în cremă)

474

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta” în cremă), cu deosebirea că blatul se trampează cu sirop de fistic și se umple cu cremă aparel (fistic). Pe margini și pe supra-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,250	l
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,450	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Barot granulat din nuci, diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

475

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,550	kg
3	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,075	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
5	Sirop de tramat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

tar sau cu cornetul cu cremă, de asemenea se face un grătar sau alt decor similar. Peste cremă se face un decor din fructe (coji portocale).

476

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat din nuci (rețeta nr. 21)	2,600	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,250	kg
3	Unt	1,250	kg
4	Nuci	0,100	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ouă	2	buc.
8	Lapte	0,400	l
9	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

fețele tortului se va întinde tot cremă aparel (fistic). Marginile se barotează cu barot granulat din nuci colorat verde, iar suprafața cu flori de zahăr și ciocolată cuvertură. Compoziția de blat pentru torturi va fi turnată în cercuri de tort după necesitate.

Tort ganaj amărui

Modul de preparare:

Blatul răcit și tramat se umple cu două straturi de cremă din turtă de cacao. Se îmbracă apoi în același fel de cremă după care laturile se barotează cu barot din fondant de cacao.

Suprafața se decorează atât cu cremă cât și cu fructe confiate. Se imprimă cu cuțitul pe cremă o liniatură în formă de grătar sau alt decor similar. Peste cremă se face un decor din fructe (coji portocale).

Tort grilat

Modul de preparare:

Din zahăr, ouă, lapte fiert, unt, vanilină pură și rom superior se prepară o cremă aparel după procedeul descris la rețeta nr. 58, cu deosebirea că la această cremă se adaugă în plus miez de nuci prăjite și rafinate. Cu 2/3 din cremă se umple blatul la două rânduri și se pune la rece. După înghețare, blatul astfel umplut se taie în ștraifuri. Se dau ștraifuri.

furile cu cremă pe întreaga suprafață și pe marginile laterale, după care se barotează (barotul va fi prelucrat ca pentru cranț). Se porționează în formă triunghiulară.

Cranț

477

Modul de preparare:

Blatul de cranț se taie orizontal în trei felii egale. Partea de jos a blatului se umple cu cremă aparel de cacao. După suprapunerea celei de-a doua felii de blat se întinde peste ea un strat de cremă aparel de fistic și se suprapune a treia felie de blat ce va forma suprafața cranțului. Se pune la rece pentru a îngheța. După întărirea cremei se tranșează apoi blatul astfel umplut în fișii late de circa 75 mm. Pe suprafața și laturile fiecărei fișii se întinde un strat de cremă de circa 4 mm, după care se barotează fiecare fișie în parte pe toate fețele cu barot grilat din nuci.

Rezultat produs finit: 10 kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cranț blat (rețeta nr. 123)	1,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,250	kg
3	Cremă aparel de diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	3,250	kg
4	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	2,200	kg

Tort „Meringues”

478

Modul de preparare:

Foile de meringues preparate după indicațiile date la rețeta nr. 93 (Foi meringues) se suprapun astfel ca să se obțină trei foi lipite între ele cu două rinduri de cremă de cacao. Peste foile astfel obținute se montează frișca bătută cu ajutorul unui poș cu spritz potrivit. Peste frișcă se decorează, după gust, cu fructe confiate și ciocolată cuvertură.

Rezultat produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi meringues (rețeta nr. 93)	0,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,350	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,350	kg
4	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,030	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,080	kg

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi meringues (rețeta nr. 93)	0,200	kg
2	Cremă de cacao nr. 1 (rețeta nr. 61)	0,350	kg
3	Fructe confiate asortate	0,120	kg
4	Rom superior	0,020	l
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,350	kg
6	Apă de flori	0,001	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
8	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,030	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

jează pe tort. Ciocolata cuvertură prevăzută este întrebuințată ca decor. Din ea se fac romburi, în formă de coroană, sau alte forme după imaginația și gustul maestrului executant. Fructele confiate se întrebuințează la decor.

Modul de preparare:

Foile de meringues se stropesc cu rom, după care se umple cu cremă de cacao, astfel ca să obținem trei foi cu două rânduri de cremă. Restul de cremă se folosește la barotarea tortului. Barotarea se va face cu barot granulat din nuci diferite culori (verde). Se face apoi un decor de cremă pe margine sub formă de coroană pentru a sprijini frișca. Frișca bătută se colorează într-un verde pal și se aromează cu apă de flori după care se aranjează pe tort.

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat		
2	Ouă	30	buc.
3	Zahăr	0,750	kg
4	Făină	0,600	kg
5	Nuci miez	0,250	kg
6	Cremă		
7	Zahăr	1,400	kg
8	Unt	1,400	kg
9	Cafea boabe, crudă	0,100	kg
10	Vanilină pură	0,001	kg
11	Ouă	2	buc.
12	Lapte	0,400	l
13	Fondant		
14	Zahăr	1,600	kg
15	Glucoză	0,200	kg
16	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 367 (Prăjituri cu cremă de cafea).

Se porționează triunghiular.

Tort „Mocca“ (glasat)**481***Modul de preparare:*

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ glasat).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	0,250	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,350	kg
4	Fondant alb de paliserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Mocca“ (în cremă)**482***Modul de preparare:*

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ cu cremă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	0,250	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,500	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,070	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Pralineta“ (glasat în ciocolată)**483***Modul de preparare:*

Din ouă, zahăr, nuci, făină și cacao se prepară o compoziție ca pentru prăjiturile „Alcazar“ (rețeta nr. 85).

Se întind pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu puțină făină cinci foi rotunde subțiri de mărimea unui tort obișnuit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
2	Zahăr	0,125	kg
3	Nuci mlez	0,100	kg
4	Făină	0,025	kg
5	Cacao	0,010	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	0,500	kg
8	Pralină cu cacao și nuci (rețeta nr. 160)	0,100	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,150	kg
10	Nuci miez (pentru decor)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

484

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard” nr. II (pentru tort) (rețeta nr. 95)	0,330	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,075	kg
3	Cremă apărut de cacao (rețeta 57)	0,550	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,070	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,060	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

cor (aveline), iar cu restul cremei amestecate cu coji de portocale confiate tocate mărunt se umplu cele patru foi (trei umpluturi). După ce tortul a fost umplut și barotat se face câte o avelină în fiecare gol de pe suprafața foii cu grătar, iar pe fiecare avelină se pune câte un romb de ciocolată pregătit anterior.

485

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	26	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Lapte	0,750	l
5	Frișcă 32% grăsime	3,000	kg
6	Zahăr	0,900	kg
7	Esență de rom	0,030	l
8	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
9	Gelatină alimentară	0,050	kg
10	Vanilină pură	0,0005	kg
11	Zahăr	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

În crema apărut se introduce pralina, după care cu ea se umplu cele cinci foi. După ce tortul a înghețat se glasează cu ciocolată și se decorează cu miez de nucă puțin prăjit.

Tort „Richard”

Modul de preparare:

Conform indicațiilor date la rețeta nr. 94.

Se ia un poș cu dui în care se introduce compoziția de „Richard” turnându-se pe o tavă unsă patru foi rotunde de dimensiunea unui tort obișnuit; una din foi se va turna în formă de grătar cu un cerc din compoziție pe margine. Se rețin circa 0,150 kg cremă pentru decor

Tort „Rusesc”

Modul de preparare:

Din 26 buc. ouă, 0,300 kg zahăr și 0,600 kg făină se prepară un blat alb de tort obișnuit. Compoziția se toarnă în forme de tort (cercuri) îmbrăcate la partea de jos cu hirtie albă.

Laptele se fierbe cu cele 12 gălbenușuri și circa 0,075 kg făină reținută de la blat și 0,200 zahăr.

Frișca se bate bine până la tare după care se

amestecă cu zahăr (0,600 kg) și compoziția de lapte cu ouă răcită, continuându-se bătutul. Se adaugă gelatina dizolvată în apă caldă, esența de rom și vanilina pură. Se amestecă din nou bine pînă la omogenizare.

Din cantitatea de frișcă prevăzută în rețetă se va opri cantitatea de 0,750 kg. Această frișcă se va bate cu 0,100 kg zahăr și va servi la ornarea (decorarea) suprafeței tortului.

Blatul răcit se umple cu cremă la două rînduri, după care se lasă să se răcească. Cînd s-a răcit, din aceeași cremă se îmbracă la suprafață, după care se ornează cu frișcă bătută.

Tort „Sainte-Honoré” (ocazional)

486

Modul de preparare:

Din compoziția de ecler se toarnă 33 buc. „choix”-uri mici și 33 buc. coji ecler cu unul din capete ascuțit.

„Choix”-urile, după răcire, se umplu cu cremă de șarlote prin mici orificii făcute în ele cu ajutorul duiului. Același procedeu se va folosi și pentru umplerea cojilor de ecler.

Foietajul se modelează rotund peste care se montează „choix”-urile umplute, lipite cu ajutorul zahărului grilat, în formă de coroană (pe marginea foietaajului).

Eclerurile umplute de asemenea se montează în formă de piramidă, „choix”-uri lipindu-se între ele tot cu ajutorul zahărului grilat.

În virful piramidei va rămîne un orificiu de mărimea unui choix prin care se va introduce crema de șarlote. Deasupra se va așeza un choix peste care se va pune beteala făcută din zahăr.

Prepararea betelei:

Se prepară un zahăr legat ca pentru caramelaj. Punem pe masă o lopată unsă cu ulei al cărui capăt va ieși în afara mesei cu circa 30—40 cm. Sub aceasta, pe pardoseală, punem o tavă cu o croșetă cu mai multe sîmnușe, pe care le introducem în zahărul de care am vorbit mai înainte. Stropim apoi prin aruncare acest zahăr, care se transformă în fibre subțiri, asemănător unui fuor de cinepă, destul de lung. Acest fuor de zahăr îl împăturim foarte lejer, dîndu-i astfel aspectul unui pampon, pe care îl fixăm în virful piramidei („Saint-Honoré”-ului).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Compoziția de ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,065	l
2	Unt	0,065	kg
3	Apă	0,270	l
4	Făină	0,270	kg
5	Ouă	6	buc.
6	Ouă (pentru uns)	1	buc.
	Compoziția de șarlote		
7	Lapte	0,450	l
8	Gelatină alimentară	0,040	kg
9	Ouă	4	buc.
10	Zahăr	0,350	kg
11	Vanilină pură	0,0025	kg
12	Rom superior	0,050	l
13	Fruite confiate asortate	0,150	kg
14	Foietaj copt (rețeta nr. 87)	0,250	kg
15	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,400	kg
16	Zahăr (pentru gîsat)	0,200	kg
17	Cireșe confiate (rețeta nr. 35)	0,050	kg
18	Zahăr (pentru betesală)	0,100	kg

Rețetă produs finit: 3 torturi a 1 kg.

PRODUSE DE PATISERIE

487

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Chimen	0,025	kg
6	Zahăr	0,100	kg
7	Ouă	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Aperitiv bere

Modul de preparare:

Se face o cocă dospită din care se întinde o foaie. Cu o ruletă se taie în formă de bețe. Bețele se ung la suprafață cu o soluție concentrată de sare cu făină. Chimenul se presară peste bețe și se fixează pe ele cu o ușoară apăsare.

488

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Zahăr fin	0,800	kg
3	Unt	0,400	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ouă (16 gălbenușuri)	8	buc.
8	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
9	Marmeladă specială	1,200	kg
10	Marmeladă specială (pentru glazat)	0,200	kg
11	Zahăr	0,500	kg
12	Culoare alimentară (verde)	0,0002	kg
13	Lapte	0,250	l
14	Nuci miez	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

„Arlechin“

Modul de preparare:

Aluatul fraged. Untul se introduce într-un cazănel și se alifiază cu telul după care se introduc zahărul, făina, răzătura de lămâie, vanilina pură și bicarbonatul de sodiu. Concomitent cu 8 gălbenușuri se introduce și uleiul (treptat), apoi se adaugă laptele bătând cu telul pînă ce compoziția devine omogenă.

După ce compoziția a devenit omogenă se introduce făina din care se reține circa 0,100 kg pentru

întins. Aluatul se repauzează circa 30 minute la rece, după care se întinde în trei foi subțiri.

După coacere și răcire se introduce între foi marmelada. Deasupra (pe față) se întinde apoi marmeladă repartizată în acest scop, după care se glasează pe suprafață cu compoziția următoare:

Se iau 8 gălbenușuri de ou și cu 0,500 kg zahăr, se încălzesc la foc după care se toarnă pe suprafața prăjiturii acoperindu-se complet cu ajutorul cuțitului, peste care se presară barot verde de nuc.

Se introduce arlechinul la uscat circa o oră după care se taie în porții (romburi).

Baclava (din foietaj)

489

Modul de preparare:

Se frământă făina cu apă, sare și oțet ca la foietaj, după care se introduce untul. Se turează două ture în patru cu intervale între ture de 15 minute. La turarea foietajului se va avea în vedere ca înlinderea să se facă uniform; după o repauzare de circa 30 minute se împarte foietajul în trei părți din care partea pentru suprafață să fie ceva mai groasă. Prima foaie întinsă se va așeza pe o tavă cu margini, peste care se va introduce jumătate din cantitatea de barot de nuc cu adaos de scorțișoară, peste care se așază a doua foaie, repetându-se adăugarea restului de barot de nuc. Ultima foaie se așază pe suprafață.

De menționat că pentru suprafața baclavalei se poate reține 0,300 kg unt de la foietaj, care va fi semitopit și întins pe deasupra baclavalei, înainte ca aceasta să fi fost pusă la înghețat, sau se va unge cu ou conform rețetei.

După înghețare se taie numărul de bucăți prevăzut și se introduce în cuptor la foc potrivit.

Între timp se prepară siropul conform rețetei, care trebuie să fie asemănător siropului de trigoane.

Cînd baclava este scoasă din cuptor, se opărește cu siropul fierbinte. Din cantitatea de sirop se va reține 1 kg pentru servirea la porție în unitate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	2,700	kg
2	Unt	1,600	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Făină (pentru turat)	0,200	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oțet	0,020	l
7	Nuci miez	2,500	kg
8	Scorțișoară	0,025	kg
9	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
10	Zahăr	4,500	kg
11	Glucoză	0,800	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Apă de flori	0,030	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g +
10 g sirop.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă	2,300	kg
2	Ulei comestibil rafinat	1,000	l
3	Nuci mlez	1,400	kg
	Sirop		
4	Zahăr	2,400	kg
5	Glucoză	0,600	kg
6	Apă de flori	0,025	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

foile una câte una în tăvi unse cu ulei pe întreaga suprafață, pînă se va așeza o treime. Peste ele se presară jumătate din cantitatea de nuci, după care se așază a doua parte din totalul foilor unse cu ulei. Se presară apoi a doua jumătate din cantitatea de miez de nucă barotată așezîndu-se deasupra ultima parte de foi de plăcintă unse cu ulei.

Astfel obținem produsul „baclava“ cu două straturi de miez de nucă și trei straturi de foi de plăcintă.

Pe suprafața baclavalei se înseamnă porțiile după preferință (pătrate, dreptunghiulare, triunghiulare); se dă tava la rece circa 20 minute după care se taie baclava cu cuțitul după însemnările făcute. Se coace la foc potrivit.

Siropul se prepară din zahărul și glucoza prevăzută în rețetă. Densitatea siropului va fi aceeași ca a siropului de la trigoane. Se toarnă siropul fierbinte peste baclava scoasă din cuptor, după care se stropește cu apă de flori.

Modul de preparare:

Se recomandă a se prepara în tăvi de aramă spoite, deoarece se coc mai bine și se obțin produse de o calitate superioară și cu aspect mai frumos.

Foile de plăcintă se vor împărți în trei cantități egale. Nucile făcute barot se vor împărți în două părți egale. Se așază

Batoane fragile

Modul de preparare:

Din făină cernută, drojdie de bere, zahăr, sare, ulei și patru gălbenușuri de ou se face o coca pentru cozonac. Se porționează coca în 100 buc., după care se întinde sub formă de batoane de circa 20 cm. Se pune la crescut. După ce au crescut se ung cu ou și li se presară chimion la suprafață în lungimea batoanelor. Se coc la temperatură potrivită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Zahăr	0,125	kg
4	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
5	Sare	0,100	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
7	Chimen	0,025	kg
8	Ouă (pentru uns)	1	buc.
9	Apă	1,250	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g sau
50 buc. a 70 g

Modul de preparare:

Din făină, lapte, drojdie de bere, ulei comestibil, sare și zahărul, prevăzute în rețetă, se prepară o cocă de cozonac. Coca obținută se porționează în 100 buc. egale după care din fiecare bucată se dresează fitile lungi de circa 20 cm. Aceste fitile se așază pe tavă și se lasă puțin să crească. După ce au crescut se ung cu gălbenuș de ou și se presară la suprafață cu mac. Se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
5	Zahăr	0,200	kg
6	Mac	0,150	kg
7	Ouă	4	buc.
8	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Brioși de cofetărie*Modul de preparare:*

Din cantitatea de făină prevăzută în rețetă se rețin 0,200 kg care împreună cu drojdia și laptele se amestecă făcându-se o maia (după procedeul indicat la cozonac). Restul de făină se cerne pe o planșetă și se face la mijlocul ei un loc în care se pune sarea, zahărul, ouăle, vanilina pură. Se amestecă apoi prin bătaie cu mîna pînă cînd compoziția primește 3/4 din făina de pe planșetă, după care se adaugă cantitatea de unt proaspăt și se continuă amestecarea compoziției, avansîndu-se și restul de făină. Se adaugă maioua crescută, se amestecă bine pînă cînd compoziția a devenit omogenă. După frămîntare întreaga compoziție se introduce într-un vas, se lasă circa 2 ore la un loc puțin cald, ca să crească. După ce a crescut se amestecă din nou și se introduce la frigider, unde va sta circa 6 ore pentru înghețare.

Coca înghețată se împarte în numărul de bucăți, oprindu-se din fiecare bucată puțină cocă pentru codițe.

În acest timp se ung formele. Prima bucată de cocă se dresează pe masă în formă rotundă, și se așază în formă unsă (de tarte). A doua bucată de cocă se dresează în formă de pară ascuțită. Partea ascuțită se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Ouă	38	buc.
4	Zahăr	0,450	kg
5	Lapte	0,400	l
6	Drojdie de bere comprimată	0,300	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,200	kg
9	Unt (pentru forme)	0,100	kg
10	Ouă (pentru uns)	2	buc.
11	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

introduce în mijlocul bucății de cocă rotundă așezată în formă prin apăsarea vârfului cu ajutorul unui dispozitiv din lemn.

Se pune la crescut, la loc cald. După ce a crescut, se unge cu ou, de două ori, și se introduce la copt (semicrescută).

Compoziția pusă în forme nu se lasă să crească complet.

494

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Zahăr	1,000	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ouă	10	buc.
6	Drojia de bere comprimată	0,150	kg
7	Amoniac praf	0,050	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
9	Sare	0,050	kg
10	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Brioși de patiserie

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute în rețetă se prepară o cocă de cozonac. Coca rezultată se taie în 100 buc. după care se pune în forme de savarine unse cu ulei. Se pun la duman pentru ca să crească. După ce coca a crescut se unge la suprafață cu gălbenuș de ou după care se coace la foc potrivit.

495

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Drojia de bere comprimată	0,200	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ouă	4	buc.
6	Sare	0,050	kg
7	Brinză telemea de oi I-a	0,500	kg
8	Brinză de vaci proaspătă	0,500	kg
9	Griș	0,350	kg
10	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Brînzoaice

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și brînzoaicele moldovenești (rețeta nr. 496).

Modul de preparare:

Din făină, drojdia de bere, gălbenușurile de ou, zahărul și sarea prevăzute în rețetă, se prepară o cocă de cozonac obișnuită. După dospire se porționează în 100 buc. Se întind bucățile rotund, punând compoziția de brinză de vaci la mijloc. Se ia coca din 4 colțuri și se lipește peste brinză la mijloc, asemănător unui plic închis. Se pun la crescut. După ce au crescut se ung cu ou și se decorează la mijloc cu zahăr tos. Se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,900	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
3	Lapte	0,500	l
4	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
5	Zahăr	0,400	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Brinză de vaci proaspătă	3,000	kg
8	Griș	0,250	kg
9	Apă	0,750	l
10	Zahăr	1,000	kg
11	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
14	Ouă (pentru uns)	2	buc.
15	Zahăr (pentru garnitură)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Bușeuri cu marmeladă

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și bușeurile cu nuci, cu deosebirea că în loc de nuci folosim marmeladă de calitate superioară (vezi modul de preparare de la rețeta nr. 498).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,800	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
	Umplutură		
5	Marmeladă specială	2,600	kg
	Fajă		
6	Ouă	3	buc.
	Sirop		
7	Zahăr	0,800	kg
8	Glucoză	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,800	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
	Cremă		
5	Nuci miez	0,800	kg
6	Pesmet alb	0,500	kg
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
8	Zahăr	0,800	kg
9	Vanilină pură	0,00025	kg
10	Scorțișoară	0,020	kg
	Sirop		
11	Zahăr	0,800	kg
12	Glucoză	0,400	kg
13	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
14	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

crestează cu o croșetă în lungime. Se porționează cu ajutorul unui cuțit cu lama caldă, după care se așază pe tăvi și se coc la foc potrivit.

Concomitent se prepară siropul ca pentru trigoane, cu care se siropează bușeurile calde.

Modul de preparare:

Foietajul se prepară în mod obișnuit. Crema de nuci se prepară opărindu-se pesmetul peste care se adaugă zahărul, vanilina pură, scorțișoara, răzătura de lămie și miezul de nucă dat prin mașină. Compoziția se încălzește pentru omogenizare după care se lasă să se răcească.

Din foietaj se întinde o foaie groasă de circa 1 cm, se taie în ștraifuri lungi și late de 10 cm. Pe latura inferioară a ștraifului se așază crema de nuci de-a lungul ei, apoi se rulează obținându-se batoane. Se ung batoanele pe suprafață cu ou și se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Untură	1,000	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
4	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
5	Zahăr farin	0,900	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Vanilină pură	0,0002	kg
8	Zahăr farin	0,200	kg
9	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Modul de preparare:

Se cerne făina pe masă. Într-un cazan se pune untura, uleiul, zahărul, bicarbonatul de sodiu, ouăle și vanilina pură și se amestecă bine.

Compoziția din cazan se pune peste făină și se amestecă lejer pînă ce compoziția devine omogenă. Din compoziția rezultată se întind fitile plate. Peste aceste fitile

se trece cu furculița după care se taie în romburi. Se pun la copt. După coacere și răcire se pudrează cu zahăr la suprafață.

Modul de preparare:

Se prepară un foietaj obișnuit care se întinde pe suprafața mesei de grosimea foi pentru plăcinta cu cremă. Se porționează în bucăți dreptunghiulare și se unge o margine, la fiecare porțiune, cu apă.

La fiecare porțiune din foietaj se pun mere rase preparate, după care se rulează în lungime și se așază pe tavă sub formă de corn. Se coc la foc potrivit. (Nu este indicat să se pună merele pe foaia neproporționată.)

După ce sînt scoase din cuptor se pudrează cu zahăr fin.

Merele se curăță de coajă, se trec prin răzătoare și se amestecă cu zahărul, pesmetul, scorțișoară și vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	1,500	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
6	Mere	7,500	kg
7	Zahăr	1,000	kg
8	Scorțișoară	0,010	kg
9	Vanilină pură	0,0003	kg
10	Pesmet alb	0,300	kg
11	Zahăr fin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cornulețe cu nuci

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 505 — cornuri cu mac.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coca		
1	Făină	3,400	kg
2	Lapte	0,750	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
4	Zahăr	0,350	kg
5	Ouă	4	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
9	Ulei comestibil rafinat (pentru înțins coca)	0,050	l
	Umplutura		
10	Nuci mlez	0,400	kg
11	Pesmet alb	0,300	kg
12	Zahăr	0,400	kg
13	Vanilină pură	0,0002	kg
14	Lapte	0,250	l
15	Scorțișoară	0,005	kg
16	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Nuci miez	1,550	kg
3	Fructe confiate asortate	0,350	kg
4	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
5	Făină	0,200	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 38 g.

se taie în cubulețe mărunte și se amestecă cu compoziția de nuci caldă după care se lasă să se răcească. Se porționează și se modelează în formă de cornulețe, trecându-se prin albuș de ou și prin barot granulat din nuci maron, după care se așază pe tăvi dându-li-se forma de cornulețe. Se coc la foc ușor.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașina de nuci și se amestecă cu zahărul și albușurile de ou. În laboratoarele înzestrate cu mașina cu valțuri, compoziția se trece prin această mașină. În lipsa acestei mașini, compoziția se încălzește pe foc pînă la topirea zahărului. Fructele confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cocă		
2	Făină	3,000	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Unt	0,750	kg
5	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
6	Ouă	3	buc.
7	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,015	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Sare	0,050	kg
11	Crema		
12	Nuci miez	0,800	kg
13	Zahăr	0,800	kg
14	Pesmet alb	0,500	kg
15	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
16	Lapte	0,500	l
17	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Coca se prepară la fel ca pentru lintzer obișnuit. În timp ce se aranjează coca, se prepară și crema de nuci în felul următor: laptele clocotit se toarnă peste pesmet, apoi se adaugă zahărul spre a se topi, se adaugă nucile trecute prin mașină, ouăle și răzătura de lămie. Coca se împarte în 100 buc. și se întinde la merdenele în format oval. Se introduce crema și se rulează fără a se trage marginile. Cornurile dresate se pun la tăvi, se așază la cald pentru un timp scurt, apoi se pun la rece (la aer). Se ung la suprafață cu gălbenuș de ou o dată, iar după uscarea gălbenușului se ung a doua oară.

Se lasă puțin după care se coc la o temperatură medie. Aspectul acestora după coacere trebuie să fie ca al pricomigdalelor, adică cu crăpături mici la suprafață.

Modul de preparare:

Coca se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 505 (Cornuri cu mac) cu deosebirea că acestea nu se umplu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
4	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
5	Zahăr	0,650	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
9	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,030	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru întins)	0,050	l
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Cornuri cu mac

Modul de preparare:

Crema de mac și coca se prepară la fel ca pentru cozonacul cu mac cu deosebirea că întreaga cocă se împarte în 100 bucăți egale și se dresază format de chifle. Pe o planșă unsă cu puțin ulei se întinde cu merdeneaua mai multe părți de cocă chifle, dându-li-se forme triunghiulare. La mijloc, se așază crema de mac care se întinde cu un cuțit într-un strat subțire. Se ia ambele laturi (stînga și dreapta) și se îndoaie în interior pe o lățime de circa 1 cm. Se prind apoi ambele capete și se rulează, obținîndu-se astfel un rulou în spirală. Se dă forma cornurilor, așezîndu-se pe tăvi și se pun la crescut. După ce au crescut, se ung cu ou pe deasupra și se pun la copt la foc potrivit. Ca decor, putem presăra puțin mac pe suprafața fiecărui corn, înainte de a se introduce la cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	5	buc.
5	Zahăr	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,050	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru cocă)	0,200	l
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,050	l
10	Sare	0,050	kg
11	Mac	0,500	kg
12	Pesmet alb	0,075	kg
13	Zahăr	0,500	kg
14	Lapte	0,350	l
15	Vanilină pură	0,00025	kg
16	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	4,700	kg
2	Zahăr	0,900	kg
3	Amoniac praf	0,100	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
5	Zahăr (pentru sirop)	0,150	kg
6	Apă	0,150	l
7	Susan	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

După ce covrigii se dresază, se umezesc cu siropul prevăzut în rețetă și se trec prin susan pe toate părțile așezându-se pe tăvi în format oval, după care se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	12	buc.
4	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
5	Zahăr	0,700	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
9	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Unt	0,600	kg
8	Sare	0,050	kg
10	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
12	Zahăr	2,100	kg
13	Glucoză	0,400	kg
14	Vanilină pură	0,00025	kg
15	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	12	buc.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 2,800 kg făină, laptele, ouăle, drojdia de bere, zahărul, uleiul comestibil rafinat, vanilina pură, răză-

tura de lămie și sarea, se prepară un aluat de cozonac obișnuit. Separat din restul de făină, untul și puțină sare se prepară un foietaj obișnuit. După creșterea aluatului, acesta se întinde pe planșetă cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie groasă de circa 2 cm de formă dreptunghiulară. Separat se întinde foietajul într-o foaie de mărimea foi din cocă, care se așază apoi pe suprafața acesteia. Se păturesc cele două capete ale foi spre mijlocul ei, după care se suprapun astfel încît să se obțină patru straturi. Se pune la rece timp de circa 30 minute după care se întinde din nou o foaie de formă dreptunghiulară groasă de circa 1½ cm. Din această foaie se taie cu ajutorul unui cuțit cald fitile lungi de 40 cm și late de 1½ cm. Se răsucesc apoi fiecare fitil în formă de spirală și se lipesc ambele capete, obținându-se astfel un covrig în formă de 8. Se așază pe tăvi, se lasă să crească după care se ung cu ou. Se introduc la cuptor și se coc la foc potrivit. După ce s-au copt se tramează în sirop. Siropul va fi asemănător cu acel preparat pentru trigoane.

Nr. crt.	Materia primă	Contitatea	U/M
4	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
5	Zahăr	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
	Foietaj		
10	Unt	0,600	kg
11	Făină	0,700	kg
12	Sare	0,020	kg
13	Oțet	0,010	l
14	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
15	Glucoză	0,300	kg
16	Zahăr	2,200	kg
17	Vanilină pură	0,00025	kg
18	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

509

Modul de preparare:

Coji ecler. Modul de preparare este indicat la rețeta nr. 512. Compoziția obișnuită se toarnă cu poșul pe tavă în formă de semilună. Se coace la foc potrivit.

Crema. Se prepară la fel ca și crema de vanilie cu unt (rețeta nr. 78). La crema gata preparată se adaugă arahidele prăjite făcute barot, după care se umple cojile de ecler cu această cremă. Cojile umplute se glasează pe suprafață în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Contitatea	U/M
	Ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,300	kg
2	Apă	0,600	l
3	Făină	0,600	kg
4	Ouă	25	buc.
	Cremă		
5	Lapte	2,000	l
6	Amidon praf	0,250	kg
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
9	Unt	0,500	kg
10	Arahide decojite	0,100	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,100	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Pentru ca fondantul să-și mențină luciul, se încălzește foarte puțin (călduț) și se colorează cu zahăr ars. Cu acest fondant se glasează eclerurile pe suprafață (partea superioară) care mai întâi au fost date cu sirop făcut din 0,100 kg fondant reținut de la glasare.

Modul de preparare:

Crema care se introduce la ecler trebuie făcută cu albușul bătut. Albușul se adaugă după ce compoziția a fost bine fiartă. Când încă compoziția este caldă i se adaugă cafeaua prăjită și măcinată. După ce eclerurile au fost tăiate în două, se introduce crema în ele înainte ca aceasta să se fi răcit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Cacao (pentru cremă)	0,075	kg
4	Rom superior (pentru cremă)	0,050	l
5	Fondant cu cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și eclerele cu cremă de cafea (rețeta nr. 510), cu deosebirea că în loc de cremă cu aromă de cafea, cojile se umplu cu cremă de cacao. Cojile se trag apoi la suprafață în fondant cu cacao. Romul superior se amestecă în cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
2	Apă	0,825	l
3	Făină	0,800	kg
4	Ouă	30	buc.
	Cremă		
5	Lapte	2,700	l
6	Amidon praf	0,300	kg

Modul de preparare:

Coji ecler. Uleiul și apa se pun la fiert într-un cazănel. Când au dat în fiert, se introduce făina și se amestecă cu o lopățică de lemn, în mod agitat până ce s-a făcut bine amestecul. După aceea se ridică de pe foc

căzânelul cu această compoziție, se introduc treptat ouăle, mestecînd continuu compoziția, pînă la omogenizare.

Cînd s-a terminat prepararea compoziției se toarnă cu ajutorul unui poș, pe tăvi, în formă de banane. Se coace la cup-tor la o temperatură medie.

Se recomandă ca, co-jile de ecler, înainte de a fi introduse în cuptor, să li se tragă dungi cu furculița la suprafață. Co-jile vor fi tăiate la mij-loc, de-alungul lor, după ce s-au răcit. După ce au fost tăiate se umplu cu cremă.

Cremă. Se prepară după indicațiile date la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt” (rețeta nr. 78). După prepararea cremei se aromează cu esență de banane și se colorează în galben pal după care se închide puțin la culoare cu zahăr ars.

Cojile de ecler gata umplute se ung deasupra cu marmeladă, iar la capătul mai gros al bananei se glasează în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Unt	0,550	kg
11	Esență de banane	0,005	l
12	Marmeladă specială	0,150	kg
13	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,200	kg
14	Culoare alimentară (galbenă)	0,0001	kg
15	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	kg
16	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ecler venețian

513

Modul de preparare:

Cojie ecler. Modul de preparare este indicat la rețeta nr. 512. Compoziția se toarnă pe tăvi, cu poșul, în formă circulară. Se coace la o tem-peratură medie.

După coacere, cojile vor avea aspect de covrigi. După răcire cojile se taie în două, astfel încît să-și păstreze forma de covrig. Se umplu cu cremă și se glasează dea-supra cu fondant alb în-călzit subțire. Peste gla-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,300	l
2	Apă	0,625	l
3	Făină	0,625	kg
4	Ouă	25	buc.
	Cremă		
5	Lapte	2,100	l
6	Amidon praf	0,250	kg
7	Zahăr	0,500	kg
8	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Licheur Triple Sec	0,050	l
11	Esență de portocale	0,005	l
12	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,575	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
13	Frîscă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

514

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	5	buc.
5	Sare	0,050	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru cocă)	0,100	l
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
8	Zahăr (pt. cocă)	0,300	kg
9	Zahăr fin	0,150	kg
10	Marmeladă specială	0,700	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pt. prăjit)	0,600	l
12	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

După ce coca a crescut se împarte în bucăți egale porționate cu o formă rotundă, așezîndu-se pe tăvi la crescut.

În acest timp se pune uleiul la foc pentru a se încălzi. Cînd uleiul este fierbinte se introduc gogoșile și se prăjesc.

După prăjire se umplu cu marmeladă specială cu ajutorul unui poș cu du.

Înainte de a se da în unitate, în consum, se pudrează cu zahăr fin, cu adaos de vanilină pură.

515

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
3	Lapte praf	0,150	kg
4	Apă	2,100	l

zură se ornează cu frîscă bătută cu gelatină. (tot circular).

Crema Modul de preparare al cremei este indicat la semipreparatul „Cremă de vanilie cu unt” (rețeta nr. 78).

Gogoși cu marmeladă

Modul de preparare:

Se dizolvă drojdia în 0,500 l lapte călduț, la care se adaugă făina respectivă, făcîndu-se o maia obișnuită. Se pun într-un căzanel ouăle, zahărul (pentru cocă), sarea, răzătura de lămie și restul de 0,500 l lapte și se încălzește ușor bătîndu-se puțin.

După ce crește maiaua, se pune compoziția preparată și se frămîntă cu restul de făină. După frămîntare se adaugă uleiul călduț, prevăzut pentru cocă, după care coca se lasă la crescut.

Gogoși „Fantezii”

Modul de preparare:

Laptele praf se dizolvă în 2,100 l apă. Într-un litru de lapte se dizolvă drojdia de bere peste care se pun circa 0,400 kg făină, ameste-

cindu-se bine compoziția timp de 4—5 minute. Peste compoziția rezultată se prăfuiește cu făină, după care se pune compoziția la un loc cald pentru ca să crească.

În același timp se sparg ouăle într-un vas și se adaugă peste ele zahărul, jumătate din cantitatea de vanilină pură, sarea, răzătura de lămle și restul de lapte,

amestecându-se bine compoziția. Se pune apoi la foc și se încălzește pînă la 30—40°, amestecându-se încontinuu cu telul. Se trage de pe foc și se toarnă toată compoziția peste maiua crescută. Se începe frămîntarea adăugîndu-se treptat restul de făină și uleiul prevăzut pentru cocă. Frămîntarea se va face circa 15 minute după care se pune coca la crescut. Cînd coca a crescut se frămîntă (se dă înapoi) după care se pune din nou la crescut. După a doua creștere se introduce coca în cazanul aparatului de prăjit gogoși. Se lasă coca și aici timp de 10—15 minute, timp în care se încălzește uleiul destinat pentru prăjit. Se montează apoi cazanul la aparatul de porționat și prăjit gogoși și se începe porționarea și prăjirea gogoșilor. Gogoșile gata prăjite, se pudrează cu zahăr farin amestecat cu vanilie pură.

Notă. Dat fiind că porționarea se face mecanic se admite o toleranță la gramajul gogoșilor de ± 5 g la fiecare bucată.

Gogoși simple

516

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 514 (Gogoși cu marmeladă), cu excepția că nu se mai introduce marmeladă în gogoși.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Zahăr tos	0,200	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
8	Ouă	5	buc.
9	Răzătură de lămle (rețeta nr. 177)	0,100	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru prăjit)	0,900	l
11	Zahăr farin	0,250	kg
12	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,700	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Lapte	1,250	l
4	Zahăr	0,500	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ulei comestibil rafinat (pt cocă)	0,100	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pt prăjit)	0,600	l
10	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	27	buc.
2	Zahăr	2,150	kg
3	Făină	2,500	kg
4	Unt	0,500	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,850	l
6	Rahat simplu	4,150	kg
7	Vanilină pură	0,0007	kg
8	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,010	kg
9	Lapte	0,450	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 529 (Plomchec) cu deosebirea că laptele se introduce în compoziția de gălbenuș și zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,600	kg
4	Rahat simplu	4,000	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
9	Apă	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g sau
7 kg.

Modul de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri, după care la gălbenușuri se adaugă 0,750 kg zahăr, 0,200 l apă și se bate până ce devine o compoziție spumoasă. Se adaugă apoi vanilina pură și răzătura de lămâie și se amestecă ușor până la omogenizare. În același timp se bat albușurile la care se adaugă restul de 0,250 kg zahăr. Când albușurile sînt bătute, se amestecă ușor cu gălbenușurile bătute adăugîndu-se treptat făina și rahatul tăiat în bucăți mici. Compoziția se introduce apoi în forme mici (boghine) care mai înainte au fost unse cu ulei și pudrate cu făină. Se coace la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Margarină	3,100	kg
2	Făină	3,100	kg
3	Zahăr	2,850	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Cacao	0,450	kg

Modul de preparare:

Se aleg gălbenușurile de albușuri. În gălbenușuri se introduce $\frac{1}{2}$ din zahărul prevăzut în rețetă și se amestecă cu telul pînă ce se topește

zahărul. Se adaugă apoi margarina, vanilina pură și răzătura de lămâie și se continuă amestecarea compoziției pînă ce devine omogenă și fină. În același timp se bat albușurile la care se adaugă restul de zahăr. Cînd albușul este bătut se amestecă ușor. Compoziția se împarte în două. În una se amestecă făina cu adaos de cacao, iar în a doua făina simplă. Ambele compoziții se toarnă concomitent în cercuri de blat îmbrăcate cu hîrtie. Se coace la foc potrivit. Compoziția se va așeza în așa fel în forme ca după coacere, prin tăiere, să aibă aspect marmorat.

Melci cu nuci

520

Modul de preparare:

Se prepară o cocă ca pentru cozonacul cu nuci. Din coca preparată se întinde o foaie dreptunghiulară groasă de 1,5 cm peste care se întinde, cu ajutorul unui cuțit, crema de nuci într-un strat egal. Se rulează apoi partea de jos către partea de sus pînă cînd obținem un sul rotund. Acestea se taie în bucăți conform gramajului. Se așază pe tăvi, lăsîndu-se să crească. După ce au crescut se ung cu ou la suprafață, se coc la foc potrivit. După ce s-au copt, se trec printr-un sirop fierbinte la fel ca și trîgoanele. Din siropul pregătit 0,500 l se va da pentru față, la desfacere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
4	Zahăr	0,350	kg
5	Ouă	5	buc.
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,010	kg
7	Vanilină pură	0,0002	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
10	Ouă	2	buc.
11	Nuci miez	1,000	kg
12	Pesmet alb	0,500	kg
13	Zahăr	0,400	kg
14	Scorțișoară	0,005	kg
15	Zahăr	2,000	kg
16	Glucoză	0,400	kg
17	Vanilină pură	0,0002	kg
18	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Mere în foietaj

521

Modul de preparare:

Merele selecționate și spălate se prepară astfel: li se scobește miezul cu semințe fără ca să se pătrundă în partea de jos.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	6,250	kg
2	Mere (selecționate)	10,000	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Zahăr	1,500	kg
4	Stafide	0,400	kg
5	Scorțișoară	0,025	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Zahăr ferin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

complet în foietaj crud se aranjează pe tăvi cu partea care s-a încheiat coca peste mere, iar mărul din interior să aibă scobitura în partea de sus, spre a nu se scurge în timpul coacerii.

După coacere se pudrează cu zahăr.

Se amestecă zahărul cu stafidele de scorțișoara, după care amestecul se introduce în scobitura merelor.

Foietajul crud se întinde în foi subțiri, tăindu-le apoi pătrate care să aibă mărimea necesară înfășurării complete a merelor. Merele înfășurate

522

Pandișpan cu rahat

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	55	buc.
2	Zahăr	1,450	kg
3	Făină	2,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Rahat simplu	5,750	kg
6	Răzătură de lămiile (rețeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0008	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,125	l
9	Făină (pentru forme)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri și se bat fiecare separat cu zahărul împărțit în părți egale. În acest timp rahatul se taie mărunt. Se amestecă albușurile bătute cu gălbenușurile bătute și făina, după care se amestecă în compoziție și rahatul tăiat mărunt.

Compoziția se introduce la beghine, unse cu ulei și pudrate cu făină.

Se coace la o temperatură potrivită. Apa prevăzută în rețetă se adaugă treptat în timpul amestecului gălbenușurilor cu zahărul.

523

Pască moldovenească

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Lapte	0,800	l
3	Zahăr	0,800	kg
4	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
5	Ouă	20	buc.
6	Unt	0,700	kg
7	Sare	0,100	kg

Modul de preparare:

Din făină (3,500 kg), lapte, zahăr (0,800 kg) drojdie de bere, ouă (20 buc.), unt, sare, răzătură de lămiile (0,075 kg) și vanilină pură preparăm o cocă după indicațiile date la rețeta nr. 563 (cozonac

cu stafide). Din aluatul rezultat se întinde o foaie subțire, care se așază pe o tavă după care se taie, cu ajutorul unui cerc de tort, prin presare. Se îndepărtează coca rămasă în afara cercului, cercul de tort rămânând pe tavă în poziția în care se găsește. Din restul de aluat de cozonac se face un fitil de grosimea degetului mare. Acest fitil prin frecare și învîrtirea muchiei palmei îl vom modela în forma unui lanț cu bile mici. Acest lanț se așază apoi pe marginea cercului de tort peste foaia de aluat. În mijlocul cercului, peste aluat, se întinde preparatul din brînză. Peste brînză se așază un decor făcut din aluat dresat, format de bile foarte mici. Se pune apoi la crescut, se unge cu ou la suprafață, se decorează cu stafide. Se coace la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
8	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,076	kg
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Ouă (pentru uns)	4	buc.
	Umplutură		
11	Brînză de vaci proaspătă	3,500	kg
12	Ouă	8	buc.
13	Zahăr	0,800	kg
14	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
15	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
16	Vanilină pură	0,001	kg
17	Stafide	0,350	kg
18	Făină	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brînză de vaci

524

Modul de preparare:

Din făină, unt, bicarbonat de sodiu, 2 buc. ouă și 700 g zahăr se prepară un aluat obișnuit de lîntzer (rețeta nr. 264). Coca rezultată se pune la repauzat. Grișul se fierbe cu 1 l de lapte. Brînză de vaci se dă prin mașina de tocat după care se amestecă cu grișul fiert, 17 buc. ouă, zahăr și vanilină pură. După ce s-a repauzat coca se împarte în două părți egale. Din jumătate din aluat se întinde o foaie de mărimea necesară asigurării numărului de bucăți. Peste această foaie se întinde brînză preparată, se suprapune a doua foaie. După ce s-a așezat și a doua foaie, se unge toată suprafața cu ou. Se însemnează cu muchea cuțitului în 100 buc. pătrate. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează în 100 buc. pătrate, pe urma însemnărilor făcute înainte de introducerea la cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	4,000	kg
2	Unt	0,900	kg
3	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
4	Brînză de vaci	5,600	kg
5	Griș	0,350	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,300	kg
7	Lapte	1,500	l
8	Ouă	20	buc.
9	Zahăr	3,300	kg
10	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	2,850	kg
2	Untură I-a	0,700	kg
3	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
4	Răzătură de lămâie (rețetă nr. 177)	0,100	kg
5	Zahăr	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ouă	10	buc.
	Cremă		
8	Mac	2,300	kg
9	Pesmet alb	1,200	kg
10	Zahăr	3,500	kg
11	Lapte	0,600	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Plăcinta cu mac se va porționa în bucăți pătrate.

Crema de mac se prepară astfel: se pune laptele la fier, când acesta fierbe se opărește cu el pesmetul. În acest timp macul împreună cu cantitatea de 3,200 kg zahăr se dă la mașina cu valțuri, după care se amestecă cu pesmetul opărit. Cantitatea de 0,300 kg zahăr rămas de la cremă se folosește pentru pudrarea suprafeței plăcintei.

Unde nu există mașină cu valțuri pentru rafinarea macului, acesta se va fierbe separat înainte de a se amesteca în compoziția creimei.

Modul de preparare:

Lintzerul preparat după procedeul descris la rețeta nr. 264 se împarte în două părți egale, o parte se întinde pe tavă, peste care se pune crema de mac netezindu-se cu cuțitul. Peste crema de mac se așază a doua foaie de lintzer. Se însemnează apoi cu cuțitul la mărirea porțiilor spre a se tăia mai ușor după coacere. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează și se pudrează la suprafață cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,100	kg
2	Făină (pentru turtă)	0,100	kg
	Umplutură		
3	Mere	10,000	kg
4	Zahăr	1,300	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Scorțișoară	0,005	kg
7	Ouă (pentru uns)	3	buc.
8	Pesmet alb	0,400	kg
	Sirop pentru față		
9	Zahăr	0,100	kg
10	Glucoză	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Foietajul crud se împarte în două părți egale, după care din fiecare parte se întinde câte o foaie de mărimea tăvii. Foaia destinată părții de jos a plăcintei se introduce la cuptor și se coace pe jumătate. Peste această foaie se întind merele care în prealabil au fost curățate de coajă, rase și amestecate cu pesmetul, zahărul, scorțișoara și vanilina pură. Peste mere se așază a doua foaie de foietaj.

Se unge apoi întreaga suprafață cu ou și se crestează cu croșeta, în lung și lat, obținându-se astfel un desen pătrat corespunzător formă-
tului prăjiturilor și mărimii acestora. Se înțeapă fiecare pătrat în parte
cu croșeta, după care se coace la foc potrivit.

Plăcintă cu nuci

527

Modul de preparare:

Se prepară un aluat la fel ca pentru Isler (rețeta nr. 314). Aluatul obținut se împarte în două părți egale. Dintr-o parte din cocă se întinde o foaie de mărimea tăvii. Foaia obținută se așază în tavă.

Din miezul de nucă, zahărul, vanilina pură, romul superior și răzătura de lămie se prepară o cremă de nuci. Această cremă de nuci se întinde peste foaia așezată în tavă. Restul de cocă se întinde și ea pînă ce se obține o foaie de mărimea tăvii, după care se suprapune peste umplutura de nuci. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează corespunzător gramajului în formă de pătrate sau dreptunghiuri după care se pudrează cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,750	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Nuci miez	0,600	kg
4	Ouă	4	buc.
5	Scorțișoară	0,015	kg
6	Cuișoară	0,005	kg
7	Zahăr	0,600	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,015	kg
9	Nuci miez	1,650	kg
10	Zahăr	1,500	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Rom superior	0,300	l
13	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,070	kg
14	Zahăr farin	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Plăcintă cu vișine

528

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 526 (Plăcintă cu mere) cu deosebirea că suprafața se dă cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,150	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Sare	0,050	kg
5	Oțet	0,010	l
6	Făină (pentru turet)	0,200	kg
7	Vișine	10,000	kg
8	Zahăr	2,400	kg
9	Pesmet alb	0,800	kg
10	Vanilină pură	0,00025	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	2,000	kg
2	Zahăr farin	1,400	kg
3	Făină	2,800	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
6	Ouă	42	buc.
7	Zahăr	0,800	kg
8	Fructe confiate asor- tate	3,000	kg
9	Stafide	0,600	kg
10	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

cu o paletă. Între timp se adaugă treptat făina amestecată cu stafidele și fructele confiate tăiate cuburi. Această compoziție se introduce apoi în forme lungi de chech îmbrăcate cu hirtie albă. Se introduce la cuptor și se coace la foc potrivit după care se scoate din forme și se lasă să se răcească. Se scoate hirtia și se pudrează cu zahăr farin, amestecat cu puțină vanilină pură reținută de la compoziție.

Notă: Se recomandă ca din cantitatea de unt să se rețină circa 0,100 kg care va fi întrebuințat topit la fiecare bucată de Plomchec, în timpul coacerii. Plomchecul când a crescut la cuptor și a prins puțină față se crestează de-a lungul formei, pe mijloc.

În deschizătura obținută se toarnă puțin unt topit.

530

Pricomigdale (mari)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	2,000	kg
2	Zahăr	3,000	kg
3	Ouă (56 albușuri)	28	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Făină	0,300	kg
6	Esență de migdale	0,010	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

care se adaugă făina și vanilina pură și esența de migdale, amestecându-se pînă la omogenizare. Cu un poș cu dui se toarnă compoziția pe hirtie în formele dorite (rotunde, lungi etc.). Deasupra compoziției turnate pe hirtie se dă un praț de zahăr farin.

Se coc la foc potrivit în prima fază cu puțin luft, iar în a doua fază, la foc obișnuit.

Modul de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri. În vasul cu gălbenușuri se adaugă zahărul farin (1,400 kg) și se amestecă circa 15 minute după care se introduce untul muiat, vanilina pură, răzătura de lămâie amestecându-se bine pînă ce se obține o compoziție fină (crescută). Concomitent se spumează albușurile la care se adaugă zahărul tos după care aceasta se amestecă ușor

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașina de nuci, după care se amestecă cu zahărul și albușurile de ou. Se pun la foc potrivit, amestecându-se bine cu o lopățică de lemn pînă se înfierbîntă.

Compoziția se ia de pe foc și se răcește, după

După ce s-au copt, se va da cu puțină apă pe tavă (între tavă și hîrtia cu pricomigdale) sau vor fi întoarse hîrtiile cu pricomigdale cu fața în sus. Cu ajutorul unei pensule înmuiate în apă se trece ușor pe întreaga suprafață a hîrtiei (pentru a se desprinde bine).

Coptul pricomigdalelor cere atenție deosebită.

Se coc la temperatură moderată cu cuptorul puțin deschis pentru a nu se aburi.

Rulouri cu cașcaval

531

Modul de preparare:

Din 1,100 kg făină, 0,900 kg unt, 0,100 kg sare, 0,025 l oțet, se prepară un foietaj obișnuit. Foietajul se întinde în foi groase de circa $\frac{1}{2}$ cm după care se taie în fișii late de circa 2—2,5 cm. Fișii se rulează apoi în spirală pe țevi de rulouri

obișnuite. Se unge la suprafață cu ou (2 buc. ouă) și se coc la foc potrivit.

În același timp se prepară o cremă din 0,350 kg cașcaval ras, 6 buc. ouă, 0,200 kg lapte praf (transformat în lapte lichid) și 0,250 kg făină. Crema se fierbe la fel ca crema de vanilie. Rulourile coapte și răcite se umplu, cu ajutorul unui cornet sau poș cu dui, pe ambele părți, cu cremă de cașcaval, după care capetele se dau prin cașcaval ras (0,100 kg).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,900	kg
2	Făină	1,350	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Oțet	0,025	l
5	Cașcaval Dobrogea	0,450	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Lapte praf	0,200	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 35 g.

Sarailie

532

Modul de preparare:

Se ia o foaie de plăcintă și se așază pe o planșă sau pe blatul unei mese. Se unge cu ulei suprafața foi de-a lungul ei, după care se presară cu nuci făcute barot. Se îndoaie apoi ambele laturi (în interior) și unul din capete (cel inferior). Se rulează foaia pe o vergea de lemn sau fier la mijlocul vergelei, obținându-se astfel un rulou. Se strîng pe vergea ambele capete ale ruloului, formîndu-se crețuri pe toată suprafața ruloului. După aceea se scoate vergeaua și se așază în tăvi (de preferință în tăvi de aramă cositorite ca și la baciava).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Poi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,400	kg
2	Ulei comestibil rafinat	1,000	l
3	Nuci miez	1,300	kg
4	Zahăr	2,500	kg
5	Glucoză	0,600	kg
6	Apă de flori	0,025	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultat produs finit: 100 buc. a 80 g.

După ce am umplut complet tava cu sarailii, acestea se ung cu ulei pe întreaga suprafață. Se coc la foc potrivit pînă ce sarailiile au o față rumenă aurie.

Siropul se face la fel ca și pentru baclava.

După coacere se toarnă siropul fierbinte peste sarailii. Siropul va acoperi sarailiile depășind limita superioară a acestora. Se stropesc deasupra cu apă de flori (1,000 kg de foi de plăcintă trebuie să conțină minimum 45 de foi).

533

Ștrudel cu brinză (cu foi de plăcintă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,500	kg
2	Brinză de vaci proaspătă	2,500	kg
3	Brinză telemea de oi calit. I	0,800	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Făină	0,300	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Zahăr (pentru brinză)	0,400	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru foi)	0,400	l
9	Zahăr farin	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Brinza de oi și de vaci se trece prin mașina de tocat cu sită mare. Se amestecă apoi cu zahărul, ouăle, făina și vanilina pură.

Pentru fiecare ștrudel este necesară o foaie de plăcintă. Înainte de a se introduce brinza, foile se ung cu ulei. Preparatul de brinză se va turna cu poșul (prevăzut cu un dul mare) în lungimea foilor de mărimea ștrudelelor.

Se lasă o distanță la capete pentru ca foaia de la capete să poată acoperi brinza și pentru a nu permite scurgerea brânzei din ștrudele în timpul coacerii. După rularea foi peste brinză, ștrudelul se așază în tăvi. Cînd tava este plină ștrudelele se ung la suprafață cu ulei. Se coc apoi la foc potrivit. După coacere se pudrează cu zahăr farin.

Foile de plăcintă vor fi cîte 45 foi la kilogram.

534

Ștrudel cu brinză (țigarete)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,400	kg
2	Brinză de vaci proaspătă	3,300	kg
3	Făină	0,300	kg
4	Ouă	8	buc.
5	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
6	Zahăr	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se stropește fiecare foaie de plăcintă cu ulei, după care se pune umplutura de brinză la mijloc și se rulează în formă de țigarete. Se coace la foc potrivit. După coacere se pudrează cu zahăr (0,200 kg).

Modul de preparare:

Din cantitatea de 3 kg făină cernută și 1,300 kg unt se prepară un foietaj obișnuit. După turare și repauzare din coca rezultată se întinde o foaie de 5—6 mm care se taie apoi în ștraifuri late de circa 8—9 cm.

În același timp se trece brânza de vaci prin mașina de tocat cu sită rară (mare) după care se amestecă cu 6 buc. ouă răzătura de lămâie și zahărul. Compoziția de

brânză astfel rezultată se împarte pe numărul de ștraifuri după care se întinde pe mijlocul fiecărui ștreif. Se rulează apoi ștraifurile și se lipesc cu ou. Se așază ștraifurile pe tăvi și se coc la foc potrivit.

Aceste ștrudele se pot pregăti și în ștreifuri mari în care caz ștraifurile coapte și răcite se porționează în formă de romburi corespunzătoare gramajului.

La suprafață se pudrează cu zahăr farin amestecat cu vanilină pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,700	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Brinză de vaci proaspătă	4,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Ouă	8	buc.
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Ștrudel cu brinză de vaci și stafide (dietetic)
Modul de preparare:

3 kg făină cernută se frământă bine cu laptele și sarea.

Coca rezultată se împarte în mai multe părți după care se lasă să se repazeze timp de circa 1/2 oră.

După repauzare bucățile de cocă se întind pe o masă acoperită cu față de masă pudrată cu făină. (Întinderea se face de la margine.) Se stropesc apoi foile cu unt to-

pit și se împarte peste ele brânza de vaci pregătită. Brânza de vaci se trece prin mașina de tocat cu sită rară (mare) și grișul se fierbe cu apă. După răcirea grișului acesta se amestecă cu brânza de vaci proaspătă trecută prin mașină, stafidele, răzătura de lămâie și zahărul. Compoziția

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,200	kg
2	Unt	0,700	kg
3	Brinză de vaci proaspătă	2,900	kg
4	Griș	0,700	kg
5	Stafide	0,200	kg
6	Zahăr	1,450	kg
7	Zahăr farin	0,350	kg
8	Lapte	1,450	l
9	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
10	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

astfel rezultată se împarte peste foile de ştrudel. Se rulează apoi foile şi se aşază pe tăvi.

Se ung ştraifurile la suprafaţă cu unt topit şi se pun la copt la un foc mediu. După coacere şi răcire ştraifurile se porţionează corespunzător gramajului, în bucăţi de formă rombică. Se pudrează la suprafaţă cu zahăr farin.

537

Ştrudel cu mere (cu foi de casă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,900	kg
2	Mere	6,000	kg
3	Zahăr	1,300	kg
4	Pesmet alb	0,300	kg
5	Untură caldă. I	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,350	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Scorţişoară	0,005	kg
9	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Întind merele astfel pregătite la capătul foi, în lungime, după care se rulează foaia. Se pune la copt la foc potrivit. După coacere se porţionează corespunzător gramajului.

Merelor, după ce au fost trase la răzătoare, nu li se stoarce zeama. Li se adaugă apoi zahărul, pesmetul etc. şi se amestecă bine. Prepararea lor trebuie făcută cu cel puţin 20—30 minute înainte de întrebuintare, pentru a avea timpul necesar ca pesmetul să absoarbă umiditatea. Se reţin 0,200 kg zahăr din cantitatea de mai sus pentru faţă.

538

Ştrudel cu mere (cu foi de plăcintă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (reţeta nr. 914)	2,400	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,400	kg
3	Mere	6,000	kg
4	Pesmet alb	0,300	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Scorţişoară	0,010	kg
7	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

coperite. După ce toate ştrudelele au fost coperite, se coc la o temperatură medie.

După coacere se pudrează cu zahăr farin.

Modul de preparare:

Acest procedeu are aspectul ştrudelelor de casă. Se face o cocă din făină cu apă şi sare care se întinde pe o pânză albă. În acelaşi timp se curăţă merele de coajă, se rad şi se amestecă cu zahărul, pesmetul alb, vanilina pură şi scorţişoara. Când foaia este întinsă şi stropită cu untură şi ulei, se

întind merele astfel pregătite la capătul foi, în lungime, după care se rulează foaia. Se pune la copt la foc potrivit. După coacere se porţionează corespunzător gramajului.

Merelor, după ce au fost trase la răzătoare, nu li se stoarce zeama. Li se adaugă apoi zahărul, pesmetul etc. şi se amestecă bine. Prepararea lor trebuie făcută cu cel puţin 20—30 minute înainte de întrebuintare, pentru a avea timpul necesar ca pesmetul să absoarbă umiditatea. Se reţin 0,200 kg zahăr din cantitatea de mai sus pentru faţă.

Modul de preparare:

Merele se curăţă de coajă şi se trec prin răzătoare, după care se amestecă cu pesmetul alb, zahărul şi scorţişoara.

Foile de plăcintă se stropesc cu ulei, peste care se întind merele. Se rulează apoi foile, după ce în prealabil s-au dat capetele peste mere, astfel ca acestea să fie complet aşezate pe tavă, se ung

Modul de preparare:

Din făina și sarea prevăzută în rețetă se face o cocă care se lucrează la fel ca pentru plăcinta cu carne și brinză (se întinde, se vintură și se dă peste cap). Între timp se curăță merele de coajă și se trec prin răzătoare. Se amestecă apoi cu zahărul, pesmetul alb și scorțișoara.

După ce coca a fost lucrată și porționată, se întind merele pe foi și se rulează pentru a se obține formatul de ștrudel.

Recomandăm a se lucra la fel ca merdenelele porționate, dându-i-se format lung de ștrudele la fiecare bucată în parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Untură caldă, I	0,750	kg
3	Mere	6,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Pesmet alb	0,300	kg
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Sare	0,100	kg
8	Zahăr Iarlin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Trigoane cu cremă de nuci
Modul de preparare:

Foile de plăcintă se pregătesc ca și pentru saraile (rețeta nr. 532), cu deosebirea că foaia se păturește în trei. La partea de jos a foil se pune crema de nuci și prin împăturire în colțuri se obține triunghiul. Se așază pe tăvi. Când tava este plină se ung trigoanele pe suprafață cu ulei și se introduc la cuptor pentru coacere, care se face la un foc potrivit. După coacere se trampează fiecare bucată în parte cu sirop fierbinte. Pentru a se trampa mai bine se va înțepa cu vârful cuțitului partea de jos a triunghiului (talpa). După însiropare trigoanele se vor stropi cu apă de flori (la servirea trigoanelor se va folosi 0,500 kg sirop).

Siropul se va pregăti la fel ca pentru baclava.

Cremă de nuci. Într-un vas se opărește pesmetul cu apă și 1,000 kg zahăr, după care se introduc nucile trecute prin mașină, scorțișoara praf și răzătura de lămlie. Se amestecă bine cu o lopătică, până se obține o cremă uniformă, omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,300	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
3	Nuci miez	1,500	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Pesmet alb	0,500	kg
6	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,075	kg
7	Scorțișoară	0,010	kg
8	Zahăr	2,000	kg
9	Glucoză	0,400	kg
10	Vanilină pură	0,0005	kg
11	Apă de flori	0,075	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brinză de Moldova	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Piine albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

deasupra după care se împăturește și se pune la rece. După repauzare se ia fiecare bucată și se întinde din nou cu merdeneaua pe planșeta unsă cu grăsime pînă ce se obține o foaie de mărimea unei farfurii obișnuite.

La mijlocul foi se așază brinza preparată după care se împăturesc laturile foi, astfel ca să se obțină un pătrat.

Partea de deasupra, cu marginile suprapuse, se așază pe tavă. Toate merdenele se ung apoi pe suprafață cu grăsime după care se coc la foc potrivit.

Notă. Brinza pentru umplutură se prepară la fel ca pentru plăcinta cu brinză.

Modul de preparare:

Din făină, apă și sare se prepară o cocă ca pentru piine, care se lasă să se repauzeze circa 1 oră. Se împarte apoi coca în bucățile respective (100 bucăți), după care fiecare bucată se întinde cu merdeneaua pe o planșetă unsă cu untură. Se unge fiecare foaie cu untură pe

Merdenele cu brinză de Moldova și brinză telemea de oi calit. I

542

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brinză de Moldova	0,600	kg
3	Brinză telemea de oi calit. I	0,800	kg
4	Untură calit. I	1,500	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Piine albă	0,700	kg
7	Ouă	5	buc.
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brinză de Moldova), cu deosebirea că brinza de Moldova se amestecă cu brinza telemea de oi.

Merdenele cu carne

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brinză de Moldova), cu deosebire

543

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Sare	0,100	kg

rea că în loc de brinză de Moldova merdenelele se umplu cu carne preparată în acest scop.

Carnea se prepară după indicațiile date la rețeta plăcintă cu carne (rețeta nr. 559).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Untură calit. I	1,400	kg
4	Carne de vacă fără os	2,300	kg
5	Ceapă	3,000	kg
6	Ouă	4	buc.
7	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.
9	Piper	0,010	kg
10	Pline albă	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Merdenele cu brinză telemea de oi

544

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brinză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brinză de Moldova merdenelele se umplu cu brinză telemea de oi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brinză telemea de oi calit. I	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Pline albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Merdenele cu brinză telemea topită

545

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brinză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brinză de Moldova, merdenelele se umplu cu brinză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brinză telemea topită	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Pline albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Merdenele cu brinză telemea topită și brinză de vaci proaspătă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brinză telemea topită	0,800	kg
3	Brinză de vaci proaspătă	0,800	kg
4	Untură calit. I	1,500	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Plină albă	0,700	kg
7	Ouă	5	buc.
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brinză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brinză de Moldova merdenelele se umplu cu brinză telemea topită și brinză de vaci proaspătă, ambele date prin mașină și amestecate bine între ele.

Pateuri cu brinză

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	2,000	kg
2	Unt	2,000	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
	Umplutură		
6	Brinză telemea de oi calit. I	1,000	kg
7	Brinză de vaci proaspătă	0,500	kg
8	Ouă	2	buc.
9	Ouă (pentru uns)	2	buc.
10	Făină (pentru brinză)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Foietajul se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 98 (Foietajul crud).

Umplutura se prepară astfel: se trece brânza prin mașina de tocat cu sită deasă, după care i se adaugă ouăle, făina și se frământă bine pînă ce obținem o cremă omogenă.

Se întinde foietajul, cu o merdena, pe o planșetă. Se slănțează apoi pe deasupra cu cuțitul forme dreptunghiulare împărțite uniform. După aceasta se taie. La mijlocul fiecărei bucăți se pune apoi brânza preparată. Marginea de jos a fiecărei bucăți se unge cu ou. După aceasta

se aplică partea de sus peste partea de jos. Pateurile se așază pe tăvi după care cu o formă rotundă (de dimensiunea unui ou) se presează ușor la porțiunea unde se găsește umplutura. Se unge cu ou la suprafață și se coace la foc repede în prima fază și cu foc moderat în următoarea fază.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 547 (Pateuri cu brinză), cu deosebirea că în loc de brinză, pateurile se umplu cu carne. Carnea se prepară la fel ca pentru plăcintă cu carne (rețeta nr. 559).

Pateurile cu carne vor fi tăiate cu formă drotată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	2,000	kg
2	Unt	2,000	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
	Umplutură		
6	Carne de vacă fără os	1,400	kg
7	Ceapă	1,000	kg
8	Ouă	2	buc.
9	Piper	0,001	kg
10	Untură calit. I	0,200	kg
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Plăcintă cu brinză de Moldova și brinză de vaci proaspătă

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brinză telemea de oi plăcinta se umple cu o compoziție preparată din brinză de Moldova și brinză de vaci proaspătă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură calit. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză de Moldova	1,800	kg
5	Brinză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Piine albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brinză de Moldova și brinză telemea de oi

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că se folosește și brinză de Moldova la umplerea plăcintei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză de Moldova	1,700	kg
5	Brinză telemea de oi calit. I	1,700	kg
6	Piine albă	1,200	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză telemea de oi calit. I	3,400	kg
5	Pline albă	1,200	kg
6	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Din făină, apă și sare se prepară o cocă ca pentru piine, care se lasă să se repauzeze circa 1 oră. Această cocă se împarte apoi în trei părți și părțile obținute la rîndul lor se împart și ele fiecare în cîte trei părți egale. Se unge planșeta pe care se

lucrează cu untură, după care se întinde pe ea, cu merdeneaua, fiecare bucată de cocă în parte pînă ce se obține din fiecare cîte o foaie de mărimea unei farfurii obișnuite. Aceste foi se ung cu untură și se lasă să se repauzeze. Pentru fiecare două foi de mărimea unei farfurii se întinde apoi o a treia foaie de mărime normală, prin învîrtire deasupra capului și ungere permanentă cu untură. Această foaie se va potrivi ca să aibe mărimea tăvil pe care se va așeza. Se întinde apoi a doua foaie pînă la mărimea normală care se așază pe tavă. Peste ea se așază prima foaie împăturită. Se întinde apoi a treia foaie pînă la mărimea normală și peste ea se așază primele două foi împăturate. Peste foile astfel aranjate se aranjează brinza preparată prin întindere egală pe toată suprafața foi. Se păturesc apoi marginile celei de-a treia foi, astfel ca să cuprindă întreaga suprafață a plăcintei din cele patru laturi. Colțurile rămase se introduc sub foaie dîndu-i-se astfel un format rotund. Plăcinta se unge la suprafață cu untură și se introduce la cuptor cu foc potrivit. Cînd se scoate din cuptor se pulverizează pe suprafață cu puțină apă.

Umplutura se prepară astfel:

Se ia brinza și se introduce într-un vas cu apă rece pentru a se desăra. Cînd constatăm că brinza s-a desărat o scoatem din apă și o trecem prin mașina de tocat cu sită deasă. Adăugăm pîinea muiată și stoarsă, ouăle și amestecăm compoziția pînă ce devine o pastă omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură calit. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză telemea de oi calit. I	1,800	kg
5	Brinză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Pline albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcinta cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că brinza telemea de oi se amestecă cu brinza de vaci proaspătă.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că folosim la umplutura brinză telemea de oi în amestec cu brinză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză telemea de oi calit. I	1,700	kg
5	Brinză telemea topită	1,700	kg
6	Pîine albă	1,200	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brinză de vaci proaspătă

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că la coca preparată se adaugă ouăle în momentul frământării ei. Brinza de vaci proaspătă se prepară astfel: se trece prin mașina de tocat cu sită deasă, după care se adaugă făina, zahărul, ouăle, răzătura de lămîie (rețeta nr. 177) și stafidele, după care se frământă bine pînă ce se obține o cremă omogenă și uniformă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Untură calit. I	1,000	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Ouă (pentru cocă)	4	buc.
5	Brinză de vaci proaspătă	4,100	kg
6	Făină	0,400	kg
7	Zahăr	1,250	kg
8	Ouă (pentru brinză)	5	buc.
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
10	Stafide	0,200	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Cînd se servește se pudrează deasupra cu zahăr farin.

Plăcintă cu brinză de vaci (dietetică)

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta „Plăcintă cu brinză de vaci și stafide” (dietetică) (rețeta nr. 556), cu deosebi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Brinză de vaci proaspătă	4,000	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Ouă	16	buc.
5	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,150	kg
7	Lapte	1,000	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
9	Zahăr	2,400	kg
10	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

rea că la compoziția de brinză de vaci nu se introduc stafide și griș fiert.

556

Plăcintă cu brinză de vaci și stafide (dietetică)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,500	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Ouă	16	buc.
4	Brinză de vaci proaspătă	3,000	kg
5	Stafide	0,250	kg
6	Zahăr	2,400	kg
7	Griș	0,750	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
9	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,150	kg
10	Lapte	1,000	l
11	Vanilină pură	0,001	kg
12	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
13	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, unt, ulei comestibil rafinat, sare, bicarbonat de sodiu, 0,075 kg răzătură de lămție, vanilia pură, laptele fiert, 0,400 kg zahăr și 6 buc. ouă, se prepară o cocă oblunguită de lîntzer. Coacă rezultată se repauzează la rece timp de circa o oră după care se împarte în două părți egale. Din jumătate de cocă se întinde o foaie de dimensiuni corespunzătoare numărului de bucăți ce urmează a rezulta din

rețetă. Foaia rezultată se așază apoi pe o tavă corespunzătoare, cu margini, se înțeapă la suprafață cu croșeta și se pune la copt. Cînd foaia este coaptă pe jumătate se scoate din cuptor.

În același timp se trece brînză de vaci prin mașina de tocat, cu sită rară (mare) și se fierbe bine grișul în apă. Grișul fiert se pune la răcorit. Cînd grișul fiert este numai cald se amestecă cu brînză de vaci, cu 0,075 kg răzătură de lămție, 8 buc. ouă, stafidele și 1,700 kg zahăr. Compoziția rezultată se întinde apoi peste foaia din tavă. Se întinde apoi și a doua parte din cocă pînă ce se obține o foaie egală în dimensiuni cu prima foaie, după care se așază și aceasta peste stratul de brînză de vaci din tavă. Se înțeapă și se unge cu ou întreaga suprafață după care se coace la foc potrivit.

După coacere și răcire se taie în bucăți dreptunghiulare sau pătrate corespunzătoare gramajului și se pudrează cu zahăr (0,300 kg).

Plăcintă cu brinză telemea topită**557****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brinză de oi folosim brinză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură cald. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză telemea topită	3,400	kg
5	Pline albă	1,200	kg
6	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brinză telemea topită și brinză de vaci proaspătă**558****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brinză telemea de oi folosim brinză telemea topită și brinză de vaci proaspătă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură cald. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brinză telemea topită	1,800	kg
5	Brinză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Pline albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu carne**559****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date de rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brinză telemea de oi), cu deosebirea că plăcinta se umple în loc de brinză cu carne preparată.

Carnea se prepară astfel: se taie ceapa mărunt și se prăjește bine în ulei. Carnea se trece prin mașina de tocat cu sită rară și se introduce în tigaia cu ceapa prăjită, amestecându-se la un loc pînă ce se prăjește și ea.

După aceasta se dă jos de pe foc și se trece încă o dată prin mașina de tocat cu sită deasă adăugîndu-se în același timp și pline albă muiată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,250	kg
2	Sare	0,100	kg
3	Untură cald. I	0,900	kg
4	Carne de vacă cald. I fără os	3,250	kg
5	Pline albă	0,800	kg
6	Ceapă	0,500	kg
7	Piper	0,020	kg
8	Ouă	4	buc.
9	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

și stoarsă. Se mai adaugă piperul, sarea și ouăle după care se amestecă bine până ce obținem o compoziție omogenă.

Notă. Ceapa va fi bine prăjită, până la rumenire. Se consideră produse necorespunzătoare acelea care nu au ceapa prăjită bine.

560

Cozonac cu coji de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Păină	5,200	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
4	Ouă	28	buc.
5	Unt	0,500	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
7	Vanilie batoane	0,002	kg
8	Zahăr	1,300	kg
9	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,100	kg
10	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,800	kg
11	Esență de rom	0,005	l
12	Sare	0,100	kg
13	Unt (pentru forme)	0,150	kg
14	Zahăr (pentru forme)	0,150	kg
15	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 563 (Cozonac cu stafide), cu deosebirea că se introduc coji de portocale confiate tocate și puțin uscate, în loc de stafide.

561

Cozonac cu mac

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Păină	3,350	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere	0,200	kg
4	Ouă	18	buc.
5	Unt	0,500	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
7	Zahăr	0,750	kg
8	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,100	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Sare	0,100	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pt. uns)	0,050	l
12	Ouă (pentru uns)	3	buc.
13	Mac	2,100	kg
14	Zahăr	2,000	kg
15	Lapte	1,000	l
16	Pesmet alb	0,400	kg
17	Stafide	0,300	kg
18	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se va prepara conform indicațiilor date la rețeta nr. 563 (Cozonac cu stafide), cu deosebirea că coca se umple cu cremă de mac.

Crema de mac se prepară astfel: se pune laptele la fiert. După ce a dat în fiert se opărește cu el pesmetul și se adaugă apoi zahărul. Se adaugă apoi macul trecut prin mașină, vanilina pură și stafidele amestecându-se bine. Coca se taie în bucăți corespunzătoare gramajului după care se întinde fiecare bucată într-o

foaie groasă de circa 1 cm. Peste această foaie se întinde crema de mac. Se rulează apoi coca în formă de batoane sau cornuri. Se coace la foc potrivit.

Cozonac cu nuci

562

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și cozonacul cu stafide (rețeta nr. 563), cu deosebirea că în loc de stafide folosim cremă de nuci. Coca se lasă mai tare pentru a fi mai rezistentă. Crema de nuci se prepară astfel: miezul de nucă se trece prin mașină, laptele se pune la fiert și când clocotește se opărește cu ei pesmetul. Se adaugă la compoziție zahărul pentru a se topi. Se amestecă bine, după care se adaugă nucile măcinate, scorțișoara, răzătura de lămlie, stafidele și vanilina pură și se amestecă pînă cînd se obține o cremă omogenă. Coca se taie în bucăți corespunzătoare gramajului după care fiecare bucată se întinde într-o foaie groasă de circa 1 cm peste care se întinde crema de nuci. Se rulează coca. Coca se poate rula în formă de baton sau corn.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere	0,200	kg
4	Zahăr	0,900	kg
5	Ouă	24	buc.
6	Unt	0,500	kg
7	Sare	0,100	kg
8	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
11	Nuci miez	1,800	kg
12	Zahăr	1,800	kg
13	Scorțișoară	0,020	kg
14	Stafide	0,400	kg
15	Lapte	1,000	l
16	Pesmet alb	0,300	kg
17	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
18	Vanilină pură	0,001	kg
19	Ouă (pentru uns)	4	buc.
20	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Cozonac cu stafide

563

Modul de preparare:

Din lapte, drojdie și o parte din făină pregătim o mala obișnuită. Într-un timp se amestecă ouăle cu zahărul, vanilia batoane, răzătura de lămlie, esența de rom și sarea. Cînd maioua a crescut se încălzește compoziția cu ouă după care se frămîn-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	5,400	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere	0,300	kg
4	Zahăr	1,400	kg
5	Ouă	22	buc.
6	Unt	0,400	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
8	Sare	0,100	kg
9	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,150	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Stafide	0,500	kg
11	Esență de rom	0,005	l
12	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg
13	Vanille batoane	0,003	kg
14	Unt (pentru forme)	0,150	kg
15	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

apoi se toarnă zahărul dintr-o formă în alta pentru a se lipi de forme. Porționăm coca, o întindem în fitile, o răsucim și o introducem în forme. Punem coca din nou la crescut.

După ce a crescut se unge fiecare cozonac cu ou pe suprafață și se coace la o temperatură moderată.

Notă. Fitilele de cocă se împletesc între ele și numai după aceea coca se introduce în formele unse.

564

Cozonac moldovenesc

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,200 l lapte se pune la fiert. Cînd acesta clocotește se opărește cu el cantitatea de 0,600 kg făină.

Din 0,800 kg făină, 0,500 l lapte și drojdia de bere comprimată, pregătim o maia obișnuită pe care o punem la crescut.

În 0,400 l lapte dizolvăm zahărul adăugînd în el gălbenușurile, vanilina pură și răzătura de lămîie. După aceea compoziția se frămîntă cu coca opărită. Se adaugă maiua crescută și se frămîntă bine. Cînd frămîntatul este complet se adaugă uleiul călduț amestecîndu-se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (pentru opărit făina)	1,200	l
2	Lapte (pentru maia și aluat)	0,900	l
3	Făină (pentru opărit)	0,600	kg
4	Drojdie de bere comprimată	0,400	kg
5	Făină (pentru aluat)	4,300	kg
6	Ouă (40 gălbenușuri)	20	buc.
7	Zahăr	1,600	kg
8	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,250	kg
9	Vanilină pură	0,0025	kg
10	Ulei comestibil rafinat	1,100	l
11	Stafide	0,200	kg
12	Coji de portocale congelate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
13	Unt (pentru forme)	0,300	kg
14	Ouă (pentru uns)	3	buc.
15	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

pină la omogenizare, după care se pune la dospit. După dospire aluatul se refrămîntă (se dă îndărăt) și se pune din nou la crescut. Cînd aluatul a crescut 50%, se porționează corespunzător gramajului și se pune la forme unse cu unt (coca întii se întinde în două fitile groase, se împletesc, după care se pune la forme). Cojile de portocale tăiate

mărunt și stafidele se adaugă în cocă o dată cu uleiul călduț. Coca pusă în forme conice înalte se unge la suprafață cu ou și se presară cu zahăr.

Se coace la foc potrivit.

Cozonac simplu

565

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date de rețeta nr. 563 (Cozonac cu stafide).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Păină	5,750	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere	0,350	kg
4	Zahăr	1,450	kg
5	Ouă	25	buc.
6	Ulei comestibil rafinat	0,700	l
7	Untură (sau margarină)	0,300	kg
8	Untură (sau margarină pentru forme)	0,150	kg
9	Sare	0,100	kg
10	Vanilină pură	0,002	kg
11	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,250	kg
12	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg
13	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

FURSECURI

566

Belgnet oranj (la chese)

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,750	kg
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	0,250	kg
4	Fructe confiate asortate	0,400	kg
5	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

iate mărunț și se amestecă lejer. Se toarnă apoi la chese de hirtie, mici. Deasupra se decorează fiecare bucată cu coajă de portocală. Se coc la temperatură redusă.

567

Bezele pentru pomul de iarnă (diferite forme)

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (172 albușuri)	86	buc.
2	Zahăr	10,750	kg
3	Vanilină pură	0,0015	kg
4	Culori alimentare diferite	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

prin turnare, în fir subțire. Se procedează apoi la modelarea bezelelor cu poșul prevăzut cu un spritz. Modelarea este în funcție de fantezia lucrătorului cofetar (forme rotunde, ovale, cerculețe sau imitații deosebite de flori, păsări, iepurași etc.).

Modul de preparare:

Miezul de nucă se macină pudră și se amestecă cu 0,350 kg zahăr farin și 0,150 kg făină. Albușurile se bat bine cu 0,150 zahăr tos și vanilină pură, după care se introduce amestecul de nuci împreună cu 0,200 kg coji de portocale confiate tăiate

Modul de preparare:

Din zahăr se oprește 500 g, restul de zahăr se pune la fiert pînă la proba „aproape de caramel”.

Între timp se spumează albușurile la care se adaugă apoi 500 g zahăr. Se introduce zahărul fiert în albușul bătut,

Modul de preparare:

Alunele cojite și albite se macină pudră și se bat împreună cu zahărul și gălbenușurile de ou după care se colorează compoziția în oranj pal (pentru capsule oranj).

Separat se bat albușurile cu puțin zahăr apoi se amestecă cu compoziția de gălbenușuri. Se adaugă apoi făina, uleiul și cojile de portocale confiate tocate și se amestecă bine compoziția. Se toarnă apoi la beghine mici ovale, îmbrăcate în interior cu hirtie și se pun la foc potrivit.

După coacere și răcire se desfac de hirtie și se taie în bucăți mici și se pudrează cu zahăr farin amestecat în prealabil cu vanilină pură. Se pun apoi la capse îmbrăcate cu hirtie în interior.

Capsulele pistache se prepară la fel ca și capsulele oranj, colorându-se însă compoziția de gălbenușuri în culoare verde (fistic).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	0,500	kg
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
5	Ouă	18	buc.
6	Esență de migdale	0,005	l
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg
8	Zahăr farin	0,150	kg
9	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

*Ciupercuțe**Modul de preparare:*

Din 2,800 kg miez de nucă, 4,200 kg zahăr, 43 buc. gălbenușuri, 14 buc. albușuri, vanilina pură și răzătura de lămie se prepară o compoziție ca pentru pricomigdale (vezi rețeta nr. 530), cu deosebirea că compoziția nu se înfierbîntă prea tare. După încălzirea compoziției

se adaugă făina și se amestecă din nou pînă la omogenizare. Se toarnă apoi compoziția pe hirtie cu ajutorul unui poș cu dui format rotund semisferic. Se coace la foc potrivit. Din cantitatea de 1,450 kg zahăr și 29 buc. albușuri se prepară o compoziție de meringue obișnuită. Compoziția rezultată se toarnă pe hirtie, în formă conică astfel încît să se imite codițele de ciuperci. Se usucă în cuptor la foc redus. Aceste codițe se lipesc apoi pe partea de jos a pricomigdalelor (partea care a fost lipită de hirtie), astfel încît să capete aspectul unei ciupercuțe.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,650	kg
2	Nuci miez	2,800	kg
3	Ouă	43	buc.
4	Făină	1,500	kg
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 16 kg.

570

Cornețele din langues de chats cu fondant și cremă de cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornețele din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,600	kg
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,600	kg
4	Barot granulat din nuci — diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Cornețelele se umplu cu cremă de cacao și se glasează în fondant, pentru a nu se mai vedea crema. Peste fondant, înainte de a se întări, se decorează cu barot granulat din nuci — diferite culori (verde).

571

Cornete sau țigarete din langues de chats cu cremă și ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornețele sau țigarete din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,800	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
4	Barot granulat din nuci — diferite culori (fistic) (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 570 (cornețele din langues de chats cu fondant și cremă de cacao), cu deosebirea că la cornete se glasează suprafața, iar la țigarete se glasează capetele în ciocolată.

572

Cornete, țigarete, petale, ruibane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornele, țigarete din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Nuci miez (barotate)	0,100	kg
3	Fructe confiate asortate	0,100	kg
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,100	kg
5	Cremă de cacao nr. III (rețeta nr. 63)	0,750	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția de langues de chats se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 48. După preparare, compoziția, se împarte în patru părți pentru cele patru sorturi de fursecuri. Pentru cornete, țigarete, petale-urechiușe, se toarnă compoziția pe tăvi unse cu ulei, în format rotund și se pune la copt. După coacere fiecare sortiment se modelează în

stare caldă, dându-li-se forma specifică sortului respectiv. Petalele și urechiușele se decorează la mijloc cu o bucată de fructă confiată. Rui-banele se toarnă în format lung și se dau cu barot din nuci. După coa-cere, în stare caldă, se răsucesc pe bețișoare rotunde (de mărimea unui creion) dându-li-se forma de spirale. Cornețelele și țigaretele se umplu cu cremă de cacao și se pun la rece. După răcire, cornețelele se glasează în ciocolată cuvertură preparată, iar țigaretele se dau în barot din fondant cu cacao la ambele capete; la mijloc se stropesc cu ciocolată cuvertură. De asemenea petalele și urechiușele se glasează pe margini cu ciocolată cuvertură.

Cornulețe cu nuci (în barot)

573

Modul de preparare:

Se amestecă 1,150 kg miez de nucă cu zahăr, vanilina pură și albușurile de ou după care se rafinează întreaga compoziție la mașina cu valțuri. După rafinarea compoziției se adaugă făina. În laboratoarele nelizstrate cu mașină cu valțuri se procedează după cum urmează: miezul de nucă se trece prin mașina de nuci, se adaugă zahărul și albușurile și se încălzesc puțin. După răcirea compoziției se dresează în bucăți mici în formă de bastonașe cu capetele ascuțite. Se dau prin barot granulat de nuci, apoi se dă formatul de cornuleț. Se coc la un foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,150	kg
2	Zahăr	1,100	kg
3	Ouă (22 albușuri)	11	buc.
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (maron) (rețeta nr. 6)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Cornulețe și cuibulețe din susan

574

Modul de preparare:

Susanul se spală și se usucă la cuptor. Se amestecă zahărul cu susanul împreună cu circa 15 buc. ouă, după care se rafinează la mașina cu valțuri. După rafinarea compoziției, se adaugă restul de ouă, vanilina pură, răzătura de lămie și făina.

Se dresează, la mână, cornulețele și cuibulețele care se dau prin susan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	2,000	kg
2	Zahăr	2,000	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Făină	0,300	kg
7	Susan (decor)	1,000	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,150	kg
9	Glucoză	0,150	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Se coc la temperatură medie.

Cu glucoza subțiată cu puțină apă și încălzită puțin se pensulează acest fursec, în momentul scoaterii din cuptor.

575

Cuibulețe cu nuci (în barot)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,050	kg
3	Ouă (22 albușuri)	11	buc
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,700	kg
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

puțin și li se face un gol la mijloc, dându-li-se astfel înfățișarea de cuibulețe. După coacere și răcire, se introduce, cu ajutorul unui cornet, fondant colorat.

Modul de preparare:

Prepararea compoziției cuibulețelor cu nuci se face la fel ca și cea a cornulețelor cu nuci (a se vedea rețeta nr. 573).

Dresatul cuibulețelor se face astfel: se taie din compoziția preparatului bucăți mici uniforme. Se rotunjesc după care se batoază (înainte de batoare se dau prin albuș de ou).

În timp ce se aranjează pe tavă se turtesc

576

Crochete de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ouă (14 gălbenușuri)	7	buc.
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Cremă de cacao nr. III (rețeta nr. 63)	0,650	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția de crochete se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), se toarnă pe hîrtie în format oval și se coace la o temperatură medie. După coacere și răcire se umplu cu cremă de cacao.

Se decorează apoi cu ciocolată cuvertură în format „careuri”.

Modul de preparare:

Se amestecă untul, zahărul farin, răzătura de lămîie, vanilina pură și bicarbonatul, pînă ce compoziția se alifiază bine, după care se adaugă gălbenușurile și se amestecă. Se adaugă apoi făina și se amestecă compoziția pînă la omogenizare.

Se întinde compoziția rezultată pe tăvi cu margini. Se înțeapă rar cu croșeta. Se introduce la copt și se coace numai pe jumătate. După aceasta se unge foaia cu marmeladă, în stare caldă. După ce s-a uns foaia cu marmeladă, se va pune pe toată suprafața ei compoziția din miez de nuci făcută barot și se amestecă cu zahărul tos și cu albușurile de ouă.

Se înfierbîntă pe foc, mestecîndu-se continuu, după care i se adaugă făină repartizată în același scop (0,150 kg) și se amestecă pînă la omogenizare. Încă în stare caldă se toarnă peste foile unse cu marmeladă, întinzîndu-se uniform pe toată suprafața foilor. Se introduce din nou la copt. După coacere se taie în bucăți mici pătrate sau dreptunghiulare. Porționarea se va face în stare caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,000	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,015	kg
6	Marmeladă superioară	0,500	kg
7	Făină	1,200	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
9	Nuci miez	0,600	kg
10	Zahăr	0,900	kg
11	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
12	Făină	0,150	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

„Four-foit“ (șase sortimente: cornulețe cu marmeladă, cravate, grileuri, ochelari, papioane cu susan, romburi cu susan)

Modul de preparare:

Aceste fursecuri au fost grupate într-o singură rețetă, avîndu-se în vedere că ele diferă între ele numai ca format. Unele din ele au mici adăugiri ca: susan, miez de nucă sau marmeladă fină. Obişnuit se vor prepara toate cele șase sorturi o dată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	3,000	kg
3	Făină (pentru un)	0,300	kg
4	Făină (pentru turat)	0,500	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Oțet	0,030	l
7	Zahăr farin	0,400	kg
8	Susan	0,100	kg
9	Marmeladă superioară	0,150	kg
10	Ouă	1	buc

Rezultă produs finit: 6 kg.

1. Cornulețe cu marmeladă:

Se întinde o foaie subțire, care se taie apoi în triunghiuri mici. La mijlocul lor se pune cu poșul marmeladă, după care se răsucesc la fel ca cornurile de patiserie.

2. Cravate:

Se procedează la fel ca la cornulețele cu marmeladă, după care se dau prin zahăr pentru a se glasa la cuptor și se așază pe tăvi uscate în formă de muchii. După coacere vor semăna cu o cravată în formă de fundă.

3. Grileuri.

Aceste fursecuri se pot prepara numai pe matriță specială, care va da aspectul acestui sortiment, aspect de „grătar perforat”.

Foietajul întins în formă de foaie, ca pentru pateuri, se taie cu o formă rotundă, se dă prin zahăr farin, după care se presează cu merdeneaua în lungime pe matrița de grileuri pentru a se perfora. Matrița se pudrează de fiecare dată cu zahăr farin, în timpul acestei operații.

4. Ochelari.

Se întinde o foaie mai subțire, după care se taie în fișii ceva mai late ca acele pentru cravate. Se rulează apoi ambele margini în lungime spre mijloc.

Se taie ruloul în bucăți subțiri care apoi se bat în zahăr farin. Se așază pe tavă turtindu-se puțin cu mina fiecare bucată în parte. Tăvile vor fi uscate. Se pun la foc potrivit. După coacere și răcire ele devin glasate.

5. Papioane cu susan.

Foietajul se întinde într-o foaie groasă de circa 5—7 mm.

Se taie apoi fișii late de 8 cm și se ung la suprafață cu ou, după care se dau prin susan. Se răsucesc la mijloc și se așază în lungime pe o tavă umedă. Se pun la copt la foc potrivit.

6. Romburi sau dreptunghiuri cu susan.

Foaia întinsă se unge cu ou, după care se presară peste ea susanul. Apoi se porționează în formă de triunghiuri mici.

579

Four-stafide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,550	kg
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,650	kg
4	Stafide	0,450	kg
5	Ouă (16 albușuri)	8	buc
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Untul cu zahărul se bat cu telul, introducându-se treptat cele 10 albușuri și vanilina pură. Se introduc apoi stafidele și făina mestecându-se ușor pentru a rămâne compoziția lejeră.

Se toarnă apoi pe tăvi unse, cu un poș cu dui mare, după care se introduce la cuptor, cu o

temperatură potrivită (dacă nu se întinde suficient compoziția pe tavă se bate puțin tava pentru ca fursecurile să se subțieze). Cînd s-au colorat pe marginini, formînd un cerc rumen, se acot cu sistra de pe tavă și se pun cu fața în jos în beghine mici ovale, dîndu-li-se astfel forma de olane.

Foursecuri cu stafide

580

Modul de preparare:

Zahărul farin, untul, vanilina pură, răzătura de lămție, se introduc într-un căzanel și se alifiază cu telul pînă ce compoziția devine spumoasă.

Se introduc treptat albușurile după care se amestecă compoziția și cu făina. La urmă se adaugă în compoziție stafidele.

Se toarnă pe tăvi unse cu ulei și ușor prăfuite cu făină ajutați de un poș cu un duî mijlociu. Caracteristicile acestui fursec, față de alte sortimente asemănătoare, sînt următoarele: sînt puțin bombate, subțindu-se spre margini. Marginile acestui fursec vor apărea rumenite, iar mijlocul lor va fi puțin colorat ca la langues de chats.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
3	Făină	0,850	kg
4	Zahăr farin	0,700	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Stafide	0,600	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Frunze de portocală

581

Modul de preparare:

Nucile se macină mărunt la mașină (pudră). Albușurile se bat, introducîndu-se treptat zahărul, ca la compoziția de merengues.

Se introduc apoi miezul de nuci măcinat și făina mestecîndu-se ușor. Din compoziția rezultată se modelează apoi frunzele cu ajutorul unui șablon (formă de frunză). Modelarea se face pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, pe partea care a fost pe tavă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,600	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Făină	0,150	kg
4	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,550	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,100	kg
3	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
4	Făină	0,500	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,700	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
4	Făină	0,250	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
8	Fondant de cacao nr. 1 (rețeta nr. 102)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,500	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Zahăr fin	0,800	kg
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
7	Făină	1,350	kg
8	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
9	Zahăr (pentru albușuri)	0,200	kg
10	Fructe confiate asortate	2,000	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,050	l
12	Făină (pentru forme)	0,050	kg
13	Zahăr fin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 581 (Frunze de portocală), cu deosebirea că modelul frunzei va fi de stejar.

Modul de preparare:

Se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 581, cu deosebirea că modelul frunzei va fi de stejar, iar glazura va fi de fondant.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 585 (Chec turnat la che-se), cu deosebirea că această compoziție se toarnă la forme (beghine ovale) mici, unse cu ulei, prăfuite cu făină.

După ce s-au copt și s-au răcit se scot din forme și se taie în bucăți cât mai mici. Apoi se pudrează cu zahăr fin.

Modul de preparare:

Se amestecă untul cu uleiul, zahărul farin, vanilina pură și răzătura de lămîie pînă ce compoziția devine o cremă alifloasă. În timpul mestecării compoziției se adaugă treptat gălbenușurile de ou. În același timp se bat albușurile la care se adaugă zahărul tos, după care se mestecă lejer cu restul compoziției. Se adaugă apoi fructele confiate, tăiate în bucăți mici și făina cernută, amestecîndu-se compoziția pînă la omogenizare. Compoziția se toarnă apoi cu poșul, cu dui mare, în chese mici de bombo-nerie și se pune la copt.

După coacere și răcire se pudrează checul cu zahăr farin. Se pun în vinzare cu chesele respective.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,500	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,000	l
3	Zahăr farin	0,800	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Răzătură de lămîie (re-teta nr. 177)	0,030	kg
6	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
7	Făină	1,350	kg
8	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
9	Zahăr	0,200	kg
10	Fructe confiate asortate	2,000	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Langues de chats (biscuiți pentru înghețată)

Modul de preparare:

Se amestecă 0,800 kg zahăr cu 1,000 kg frișcă pînă ce se topește zahărul. Se amestecă apoi cu făina cernută pînă la omogenizarea compoziției. În același timp se bat albușurile cu zahărul prevăzut în acest scop, după care se amestecă ușor cu compoziția de mai sus.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,800	kg
2	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Zahăr (pt. albușuri)	0,200	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
8	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 2,100 kg.

Se toarnă cu poșul prevăzut cu un dui mic (denumit dui de langues de chats) batoane lungi de 5—6 cm, pe tăvi unse subțire cu ulei și pră-fuite cu făină.

Caracteristicile acestui produs sînt: să fie subțiri și plate, să aibă marginile de jur împrejur rumene, iar mijlocul să rămînă mai puțin rumen.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1.000	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	1.900	kg
4	Nuci miez (pentru barotat)	0,300	kg
5	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
9	Lapte	0,250	l
10	Marmeladă superioară	1.000	kg
11	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,750	kg
12	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

apoi la suprafață cu un strat subțire de marmeladă, după care se glasează cu fondant alb de patiserie. Deasupra glazura de fondant, se decorează cu barot granulat din nuci (verde) după care se taie în bucăți mici.

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, zahăr, ouă, vanilină pură, răzătură de lămie, bicarbonat de sodiu, lapte și făină se prepară un lintzer obișnuit.

Coca rezultată se întinde uniform cu merdeneaua, după care se taie în ștraifuri subțiri late de circa 3—4 cm. Ștraifurile se aranjează pe tavă și se coc la foc potrivit. După coacere și răcire se umplu două câte două fișii la un loc cu marmeladă amestecată cu miez de nucă prăjită (barot). Ștraifurile umplute se ung

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vafele (foi de tort)	0,600	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,600	kg
3	Ciocolată cuvertură (pentru glasa)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

După porționare se vor glasa, foarte subțire, cu ciocolată cuvertură $\frac{1}{2}$ din suprafața fiecărei bucăți (pe colț).

Modul de preparare:

Foile de vafele vor fi umplute cu cremă de cacao, astfel încât să avem cinci rinduri de foi vafele cu patru rinduri de cremă. Se pun la rece. După înghețare se vor tăia în bucăți mici pătrate de circa $2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ cm.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr laric	0,750	kg
2	Nuci miez	0,350	kg

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 530 (Prîco-migdale cu marmeladă).

În cazul în care preparatul se trece prin mașina cu valțuri, acesta se toarnă pe tăvi fără a fi încălzit. După ce nucile sînt trecute prin mașina de nuci se amestecă cu

zahărul și se pun la încălzit pentru a se topi zahărul. Preparatul trebuie să aibă o consistență ca aceea a pricomigdalelor.

Compoziția rezultată se toarnă apoi pe hîrtie în format lung și se introduce în dumanul cald timp de circa 1 oră pentru a prinde coajă.

Înainte de a fi introduse în cuptor se crestează ușor în lungime cu un cuțitaș cu vârful ascuțit.

În timpul coacerii, prin crăpătura făcută cu cuțitul se dezvoltă o înflorire mică ca la brișii de patiserie, dîndu-i-se astfel aspectul caracteristic al produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
4	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Paine Russe

590

Modul de preparare:

Înainte de prepararea produsului se vor barota nucile foarte mărunț. Acest lucru se face pentru a se da posibilitatea ca rularea, sub formă de țigarete, să se facă ușor, cînd produsul este preparat și copt.

Zahărul se topește în lapte, după care se adaugă nucile barotate mărunț. untul înmuiat puțin, culoarea roșie și făina și se amestecă bine compoziția. Albușurile bătute se amestecă apoi cu compoziția de mai sus ușor cu o lingură de lemn. Se toarnă apoi compoziția pe tăvi unse cu ulei prăfuite puțin cu făină cu ajutorul unui poș cu dui potrivit.

Dacă este necesar se bat puțin tăvile pentru a se lăși preparatul. Se pune la copt la foc potrivit. Cînd preparatul s-a rumenit pe margini, se scoate bucată cu bucată din cuptor și se rulează în formă de țigarete cu ajutorul unui bețișor.

Se introduce apoi crema de cacao în aceste țigarete barotîndu-se capetele fiecărei țigarete cu barot granulat din nuci (maro).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Nuci miez (pentru barolat)	0,400	kg
3	Unt	0,200	kg
4	Lapte	0,400	l
5	Făină	0,300	kg
6	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
7	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,300	kg
8	Barot granulat din nuci (maron) (rețeta nr. 7)	0,100	kg
9	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
11	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,400	kg
2	Zahăr farin	0,400	kg
3	Ouă	7	buc.
4	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Făină	0,600	kg
7	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,400	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că fiecare fursec se glasează $\frac{1}{2}$ în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,700	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 3,500 kg.

Modul de preparare:

Untul se amestecă cu zahărul farin și se încălzește puțin pentru a se putea alifia prin amestecarea compoziției cu telul. Se adaugă apoi vanilina pură, răzătura de lămie și gălbenușurile de ou, continuându-se amestecarea compoziției.

Se adaugă apoi făina cernută amestecând până la omogenizare. Compoziția se toarnă apoi pe hirtie cu poșul, cu dul mic, în bucăți mici în forme rotunde de potcoave, perișoare etc.

La turnarea acestora pe hirtie se va ține cont că ele vor fi imperecheate două câte două. Se coc la foc potrivit. După coacere și răcire se umplu, câte două, cu cremă de cacao, după care vor fi decorate și glasate în fondant de cacao. Fondantul nu va fi prea fierbinte pentru a-și păstra luciul.

Acest fursec se va turna în forme cât mai mici.

Paleuri cu jumătăți de nuci

593

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că din compoziție se vor turna paleuri puțin mai mari, peste care se vor așeza jumătăți de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,750	kg
2	Zahăr farin	0,750	kg
3	Făină	1,100	kg
4	Ouă (28 gălbenușuri)	14	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Nuci miez (jumătăți)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Paleuri cu marmeladă (cu decor de fondant)

594

Modul de preparare:

Paleurile cu marmeladă se prepară la fel ca și paleurile cu cremă de cacao și fondant (rețeta nr. 592), cu deosebirea că se umple cu marmeladă fină, legată bine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Marmeladă specială	1,600	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Paleuri cu nuci (barotate)

595

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant). Compoziția se va turna în format rotund și de batonașe, puțin mai mari. Peste ele se va da cu barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7) Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,750	kg
2	Zahăr farin	0,750	kg
3	Făină	1,100	kg
4	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Barot granulat din nuci (maron) (rețeta nr. 7)	0,500	kg
7	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

În cazul în care, din cauza temperaturii nepotrivite, compoziția turnată în bucăți se întărește, ea se va introduce circa 10 secunde în cuptor pentru a se înmuia și a putea să se încarce cu barotul granulat din nuci maron.

Se coace la foc potrivit.

596

Paleuri cu nuci glasate în ciocolată

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr farin	0,450	kg
3	Ouă	7	buc.
4	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Făină	0,700	kg
7	Nuci miez (pentru barot)	0,400	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că se toarnă din ea batonașe lungi, peste care se dă cu barot de nuci. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se glasează cu lama cuțitului partea care a fost pe hirtie, în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

597

Paleuri cu nuci și fondant de cacao

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
6	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Nuci miez (pentru barot)	0,600	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 4,500 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant). Din ea se toarnă batonașe lungi de circa 3—4 cm peste care se dă apoi cu barot de nuci. Se coace la foc potrivit.

După coacere și răcire se glasează în fondant de cacao fiecare bucată în parte, pe partea care a fost pe hirtie.

Fondantul nu va fi prea fierbinte, pentru a-și menține fața lucioasă.

Paleuri cu portocale

598

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că se amestecă și cu coji de portocale tocate mărunt.

În loc să fie turnate pe hîrtie, ele se toarnă pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu făină pentru a-și căpăta o dunguliță aurie pe margine. Fursecurile vor fi turnate puțin mai mari.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr fin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,050	kg
6	Ouă	7	buc.
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,550	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Paleuri cu susan

599

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant); se toarnă cu duiul pe o hîrtie în bucăți rotunde ceva mai mari.

Peste suprafața fursecurilor se dă cu susan, care mai înainte a fost spălat și uscat la cuptor.

Pentru lipirea susanului pe fursecuri se va proceda la fel ca la rețeta nr. 595 (Paleuri cu nuci barotate).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr fin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Susan	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Petit plomchec (la chese)

600

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 585 (chec turnat la chese), cu deosebirea că fructele se taie mărunt, pentru ca compoziția să

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
5	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

601

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (100 albușuri)	50	buc.
2	Zahăr	10,000	kg
3	Vanilină pură	0,0025	kg
4	Cacao	0,500	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,200	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Turnatul (modelarea) se face de asemenea pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină. Se coc la foc potrivit. Înainte de a se coace se usucă puțin în duman.

602

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	1,200	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Zahăr farin	0,180	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

hăruț infierbintat în cuptor și vanilina pură, amestecându-se bine cu telul. În același timp se bat puțin gălbenușurile. Se amestecă apoi treptat cu albușurile bătute. Amestecul se va face foarte lejer adăugându-se treptat și făina cernută. Compoziția se toarnă cu ajutorul unui poș, prevăzut cu dui, pe fișii de hîrtie late de circa 13 cm, în format de batoane. Se pudrează apoi la suprafață cu zahăr farin și se introduc la cuptor.

După coacere și răcire se desprind cu cuțitul de pe hîrtie.

poată fi turnată cu poșul la chese mici de hîrtie. Se coace la foc potrivit.

Se pun în desfăcere cu chese.

Pișcoturi de ciocolată

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 608 (Rojeuri de ciocolată), cu deosebirea că în compoziție nu se mai adaugă miez de nucă.

Modelarea acestor fursecuri se face cu poșul cu un dui format lung ca pentru pișcoturi.

Pișcoturi de șampanie

Modul de preparare:

Se aleg albușurile de gălbenușuri. În acest timp 1,000 kg zahăr se introduce la cuptor pentru a se infierbînta. Se bat albușurile la care se adaugă restul de zahăr de 0,200 kg. Cînd albușul este bătut se adaugă za-

Modul de preparare:

Compoziția se prepară la fel ca pentru rețeta nr. 530 (Pricomigdale mari), cu deosebirea că pricomigdalele preparate pentru fursecuri vor fi turnate foarte mici, mai ales că se lipesc cu marmeladă două câte două. Formatul pricomigdalelor fursec poate fi rotund sau oval. Aspectul va fi lucios și cu crăpături mici. Se coc la foc potrivit, iar ușa cuptorului va fi puțin întredeschisă.

Dacă ușa cuptorului nu se lasă întredeschisă, pricomigdalele se înăbușe, nu cresc frumos, nu crapă suprafața cum trebuie și nu vor avea luciu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,000	kg
2	Zahăr	1,500	kg
3	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
4	Făină	0,150	kg
5	Marmeladă superioară	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg
7	Zahăr farin	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Pricomigdale din migdale

Modul de preparare:

Migdalele se opăresc și se curăță de pielea interioară după care se pun la uscat. După uscare se macină la mașina cu valțuri împreună cu zahărul și 3—4 albușuri de ou. Se procedează în continuare ca la pricomigdalele cu nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale albe (rețeta nr. 144)	0,850	kg
2	Zahăr	1,250	kg
3	Făină	0,125	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Compoziția preparată se toarnă pe hîrtie în format rotund sau lung. Se decorează fiecare fursec cu cite o jumătate de migdală albă.

Pricomigdale simple

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 603 (Pricomigdale cu marmeladă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,700	kg
3	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
4	Făină	0,150	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Zahăr farin	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3,000 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,500	kg
3	Nuci miez	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Ouă	14	buc.
8	Zahăr (pentru albușuri)	0,200	kg
9	Făină	0,600	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,100	l
11	Făină (pentru forme)	0,100	kg
12	Marmeladă superioară	0,400	kg
13	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,000	kg
14	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

prăfuite cu făină. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se scot din beghine și se glasează fiecare în parte în fondant colorat cafea după ce în prealabil au fost unse la suprafață cu un strat subțire de marmeladă. Se taie apoi în felii subțiri (la fel ca checul sau rula-dele). Se indică ca glasarea revaniu-ului să se facă a doua zi, după ce au stat la rece o zi în beghine, pentru a nu se fărâmița.

Modul de preparare:

Miezul de nuci se batoatează foarte mărunț după care se amestecă cu făina cernută. Untul, zahărul farin, gălbenușurile, vanilina pură, scorțișoara pisată mărunț și răzătura de lămie se amestecă la un loc și se spumează cu telul. Albușurile se bat cu restul de zahăr prevăzut pentru ele după care se amestecă cu prima compoziție. Se adaugă apoi miezul de nuci amestecat cu făina prin amestecare ușoară pînă la omogenizare. Se toarnă apoi compoziția la forme mici (beghine) unse cu ulei și

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,650	kg
2	Zahăr farin	0,500	kg
3	Nuci miez	0,550	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Ouă	14	buc.
8	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
9	Făină	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 606 („Revaniu glasat”). Compoziția se va turna la chese mici prin poș cu dui. După coacere și răcire se va desface cu chese.

Roșuri de ciocolată

608

Modul de preparare:

6,750 kg zahăr se pun la fiert cu circa 2 l apă și se lasă să scadă până la proba de „caramel”.

Între timp albușurile se bat cu circa 0,500 kg zahăr. Când albușurile sînt bătute bine se introduce zahărul fiert, prin turnare în fir subțire. Se

omogenizează compoziția pînă la masarea ei. După masare se introduc cacao și miezul de nuci întregi, procedîndu-se apoi la modelarea compoziției pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

Formatul: movilițe neuniforme de aceeași mărime (cu ajutorul unei lingurițe).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (72 albușuri)	36	buc.
2	Zahăr	7,250	kg
3	Nuci miez	2,725	kg
4	Cacao	0,350	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Roșuri cu cacao

609

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșuri cu nuci), cu deosebirea că după ce compoziția de albușuri și zahăr a fost bătută după procedeul cunoscut și răcit, se adaugă cacao și se amestecă bine.

Compoziția se toarnă apoi pe tavă sub formă de pișcoturi mici, puțin subțiate la mijloc. Lungimea pișcoturilor nu va depăși 5 cm.

Se coc la foc redus și cu ușa de la cuptor întredeschisă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Roșuri cu nuci

610

Modul de preparare:

Albușurile împreună cu zahărul se bat, în timp ce se încălzesc la un foc mic. Focul va fi redus pentru ca compoziția să nu se lipească de vas sau să nu se ardă. Când compoziția s-a înfierbîntat și pe fundul cazanului ob-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Nuci miez	0,600	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

servăm că a început masarea acesteia, ridicăm cazanul de pe foc. Se bate în continuare până ce se răcește, după care se adaugă miezul de nuci, puțin barotate la cuțit și se amestecă bine.

Cu ajutorul unei linguri de masă se împarte compoziția pe tăvi, sub formă de movilițe.

Tăvile în prealabil vor fi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

Aspectul acestui fursec nu este uniform ca la alte fursecuri. Va avea aspectul unor frinturi de stincă.

Se coc la foc foarte slab și cu ușile cuptorului întredeschise.

611

Roșeuri cu nuci și stafide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Culoare alimentară (roșie)	0,0002	kg
5	Nuci miez	0,300	kg
6	Stafide	0,300	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșeuri cu nuci).

Rezultă produs finit: 2 kg.

612

Roșeuri glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (36 albușuri)	18	buc.
2	Zahăr	1,600	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,300	kg
5	Culoare alimentară	0,0002	kg
6	Geleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg
7	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,050	kg
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșeuri cu nuci), cu deosebirea că compoziția se colorează verde sau roz și se toarnă cu spritul în formă de avelină pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

După coacere se glasează pe dedesubt în ciocolată cuvertură. În mijlocul avelinei se pune un punct de geleu de fructe roșu, legat bine. Peste acesta se dă cu barot din fondant cu cacao.

Rezultă produs finit: 2 kg.

Roșuri simple

613

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșuri cu nuci).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
2	Zahăr	1,500	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Ruladă cu cremă de cacao

614

Modul de preparare:

Foile de ruladă vor fi de dimensiuni mici pentru ca după rularea lor cu cremă de cacao ele să fie străgătoare și să se preteze pentru grupa fursecuri.

După umplerea foilor cu cremă de cacao și rularea acestora, ele se înfășoară în hirtie și se pun la gheață. După întărirea cremei se scot de la răcitor și se unge suprafața fiecărei rulade cu marmeladă. Se glasează apoi în fondant de cacao. După glasare, se taie fiecare rulou în bucăți mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorată (din 40 buc. ouă) (rețeta nr. 90)	1,150	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,300	kg
3	Marmeladă superioară	0,050	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Ruladă cu cremă de nuci

615

Modul de preparare:

Foile de ruladă se prepară după procedeul obișnuit (rețeta nr. 86) (Foi ruladă albă nr. I). Se coc cu atenție spre a nu se usca. După coacere și răcire se întinde apoi pe fiecare foaie cremă de nuci după care se taie în fișii pe dimensiunea beghinelor ovale de fursec. Fișii tăiați se aranjează apoi în beghine, îmbrăcate în interior cu hirtie, din-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Unt	0,275	kg
2	Zahăr	0,275	kg
3	Făină	0,275	kg
4	Ouă	15	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Cremă de nuci nr. I (rețeta nr. 73)	1,000	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

du-li-se forma ovală a beghinei. Fișile care se suprapun se taie apoi la dimensiuni mai reduse, adică mai înguste. Prima fișie va avea o lățime de circa 10 cm, a doua fișie 7 cm, a treia fișie 5 cm, astfel ca aranjându-le una peste alta să capete forma beghinei, iar deasupra se pune un capac din aceeași foaie și se pune la rece. Foile se lipesc între ele cu cremă de nuci. După înghețarea cremei se scot de la formă și se glasează cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

După răcirea ciocolatei, se taie în bucăți mici circa 100 buc. la kilogram.

616

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	1,350	kg
2	Marmeladă superioară	1,100	kg
3	Marmeladă superioară (pentru decor)	0,100	kg
4	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
5	Zahăr	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Fiecare rulou cu aceste dungulițe, se dă apoi prin zahăr tos, care se va lipi pe rulouri numai pe suprafața dungilor de marmeladă.

Se porționează apoi în bucăți cât mai mici.

Ruladă cu marmeladă

Modul de preparare:

Foile de ruladă se umplu cu marmeladă. Se recomandă ca foile să nu fie prea late, rulourile rezultate să nu apară prea groase.

După rularea tuturor foilor se va face pe fiecare din ele, cu ajutorul unui cornet, dungulițe subțiri din marmeladă colorată (de preferat în două culori).

617

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,000	kg
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,350	kg
4	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
5	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Nuci măz	0,100	kg
8	Zahăr	0,150	kg
9	Ouă (2 albușuri)	1	buc.
10	Ouă (pentru uns)	1	buc.
11	Zahăr farin	0,050	kg
12	Ciocolată cuvertură	0,025	kg
13	Gelé de fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Sableuri

Modul de preparare:

Compoziția de „Sable” se prepară la fel ca și cea de „Lintzer”. După frământare se pune la gheață.

Se împarte apoi în trei părți egale din care se dresază trei sorturi de fursecuri, și anume: covrigi, rozete cu jeleu și stelute. Covrigii după răcire se stropesc cu ciocolată cuvertură. Pentru rozete se taie cu forma pentru fiecare bucată câte două funduri din care

unul va fi mai mare, iar cel de deasupra mai mic. Fundurile mici se apasă la mijloc formându-se astfel pe ele câte o cavitate. După coacere se dă cu zahăr farin, iar cavitatea se umple cu jeleu de fructe de culoare roșie. Pentru steluțe se taie un fund cu o formă rotundă cu ondulații (creață) sau format stea peste care se toarnă un punct din compoziția de pricomide. Se coc la o temperatură potrivită.

Saleuri cu cașcaval și chimion

618

Modul de preparare:

Din 1,000 kg făină, 1,000 kg unt, 0,100 kg sare și 0,010 l oțet, se prepară un foietaj obișnuit. Se întinde în foi subțiri după care se unge cu ou. Se presară apoi peste foi cașcavalul uscat și ras și chimionul, după care se taie în fișii late de 2 cm și lungi de circa 20 cm. Se recomandă a se aranja pe tăvi în formă de spirală. Se învârtește fiecare bucată pe loc, după care se așază pe tăvi în lungime.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Făină	1,000	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,200	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Oțet	0,010	l
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.
8	Cașcaval	0,200	kg
9	Chimion	0,040	kg

Rezultă produs: 80 buc. a 25 g (2 kg).

Acest produs se obișnuiește a se consuma la bere.

Se pot tăia și în bucăți mai mici spre a se vinde la kilogram.

Saleuri batoane

619

Modul de preparare:

Se cerne făină după care se adaugă untul, sarea, zahărul, laptele și 13 bucăți de ouă după care se frământă bine. Se lasă la gheață circa 5 ore după care se taie în bucăți corespunzătoare cu un cuțit cald. Se ung cu ou, se presară cu chimen și se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	8,000	kg
2	Unt	3,700	kg
3	Zahăr	0,850	kg
4	Sare	0,200	kg
5	Ouă	15	buc.
6	Lapte	0,750	l
7	Chimen	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	crt.
1	Unt	1,000	kg
2	Făină (pentru cocă)	1,000	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,250	kg
5	Oțet	0,010	l
6	Sare	0,050	kg
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 618 (Saleuri cu cașcaval și chimen). Aceste saleuri se prăfuiesc la suprafață cu sare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,200	kg
2	Zahăr	1,150	kg
3	Ouă (22 albușuri)	11	buc.
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0001	kg
6	Glucoză	0,150	kg
7	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nucă se trece prin mașina de măcinat nuci, după care se amestecă cu zahărul. Se rafinează apoi întreaga compoziție la mașina cu valțuri. După rafinare se amestecă această pastă cu albușurile de ou nebătute și se pune pe foc pentru a se încălzi, mestecându-

se bine și încontinuu. După răcire, se adaugă vanilina pură, făina și culoarea roșie sau verde și se amestecă din nou compoziția până la omogenizare. Se toarnă apoi pe hîrtie în formă de aveline mici. Se coace la foc potrivit. După coacere, se umezește puțin hîrtia pe partea care a stat pe tavă pentru a se desprinde cu ușurință fursecurile. Se desprind apoi fursecurile și se ung la suprafață cu glucoză (încălzită și dizolvată în puțină apă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Făină	1,350	kg
4	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,015	kg
7	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară la fel ca aceea pentru „Spritate cu unt cu garnitură de ciocolată” (rețeta nr. 623), cu deosebirea că compoziția se va turna numai în formă de aveline, care după coacere se vor pudra cu zahăr farin.

Modul de preparare:

Untul se amestecă cu zahărul farin, cu ajutorul telului. Se adaugă apoi vanilina pură și răzătura de lămâie. (Dacă untul este prea tare se va putea muia puțin prin încălzire).

Se adaugă gălbenușurile de ou, continuându-se amestecarea compoziției, pînă ce devine o pastă alifioasă. După aceasta se

adaugă făina cernută, continuându-se amestecarea compoziției cu o lopățică de lemn. (Amestecarea compoziției cu făina să nu dureze prea mult).

În cazul cînd temperatura este scăzută, pentru ca să nu se întărească compoziția, se va încălzi puțin făina. Această compoziție se va turna, cu poșul cu șprît mare, pe hîrtie în forme ovale, perișoare sau batonașe. După coacere se vor glăsa și decora cu ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Făină	1,350	kg
4	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Răzătură de lămâie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Tulle-dantel
624
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 625 (Tulle-Filet), cu deosebirea că barotul de nuci se face mai mărunt.

Compoziția se colorează în roz.

Se toarnă cu poșul pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

Se coc la foc potrivit pentru ca marginile flecărilor bucăți să devină aurii.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,300	kg
2	Zahăr farin	0,600	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Culoare alimentară	0,0002	kg
5	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
6	Nuci miez (pentru barotul)	0,800	kg
7	Făină	0,125	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Tulle-filet
625
Modul de preparare:

Miezul de nuci se face barot, după care se amestecă cu zahărul farin, vanilina pură, albușurile de ou nebătute și făina cernută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Ouă (32 albușuri)	16	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Făină	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2.500 kg.

cală în parte se aranjează într-o formă ovală, pentru a căpăta o formă deosebită.

626

Trifoi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,750	kg
2	Zahăr	0,750	kg
3	Făină	0,275	kg
4	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,060	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,060	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. 11 (rețetă nr. 34)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Se coc la cuptor cu temperatură redusă. După coacere se desfac de pe tăvi în stare caldă. După răcire, partea de jos se glasează cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se decorează cu puțin barot verde sau se face un desen de frunză pe ciocolată cu ajutorul unui cuțitaș.

627

Vanilien-Stangen

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	11	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Zahăr (pentru decor)	0,400	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1.200 kg.

Această compoziție se împarte cu lingurița în părți egale pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu făină. După aceasta fiecare parte se nivelează puțin cu o furculiță și se introduce apoi tava la cuptor.

După coacere, încă în stare fierbinte, fiecare bu-

Modul de preparare:

Nucile se măcină pudră și se amestecă cu 0,300 kg zahăr fin și cu 0,200 kg făină. Albușurile se bat bine cu 0,200 kg zahăr tos și vanilină pură, după care se amestecă cu compoziția de nuci. Se amestecă ușor spre a se obține o compoziție lejeră. Se toarnă apoi pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină, dându-li-se forma de trifoi cu 4—5 petale.

Modul de preparare:

La aceste fursecuri se vor folosi ouă ce cântăresc 50 g fiecare, deoarece la acest produs o condiție esențială este ca ouăle să fie egale în greutate cu zahărul și făina.

Ouăle se sparg într-un căzanel. Peste ele se adaugă zahărul. Se pune

pe foc compoziția amestecându-se încontinuu pînă ce se înfierbîntă. Se trage de pe foc și se continuă bătutul pînă ce se răcește. Se repetă această operație (încălzitul și răcitul) încă de două ori. După a treia răcire a compoziției se adaugă vanilina pură și făina și se amestecă bine. Se toarnă apoi în formă de pișcoturi mici, pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu puțină făină (cu ajutorul unui poș cu dui mic).

După turnare se presară peste pișcoturi zahăr tos. Se scutură apoi fursecurile pentru a se îndepărta plusul de zahăr de pe ele. După terminarea acestei operații se introduc în dumanul cald unde se țin circa 2 ore, după care se introduc la cuptor cu foc potrivit.

CAPITOLUL VI

PRODUSE DE ÎNGHEȚATĂ

ÎNGHEȚATĂ

628

Înghețată „alune grille“ cu frișcă „București“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
4	Zahăr	1,400	kg
5	(Jucă	40	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,040	kg
8	Alune turcești (pralină)	0,800	kg
9	Alune turcești (grilate)	0,600	kg
10	Zahăr (pentru pralină)	0,600	kg
11	Zahăr (pentru grilat)	0,600	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 697 (Înghețată specială de alune turcești), cu deosebirea că în compoziție se adaugă vanilină pură și zeamil dizolvat în apă fierbinte, după care se pune la fier. După răcire și strecurare se adaugă gelatina alimentară, care în prealabil a fost dizolvată în apă rece, pralina de alune turcești rafinată

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

fin și barotul de alune turcești, după care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

629

Înghețată „alune grille“ cu frișcă glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
4	Zahăr	1,400	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 628 (Înghețată „alune grille“ cu frișcă „București“), cu deosebirea că

după înghețarea și afina-
rea compoziției în mașina
de preparat înghețată, se
introduce compoziția la
forme dretunghiulare de
perfe și se pune la în-
ghețat. După înghețare
se scoate din forme și se
taie bucăți. După porțio-
nare fiecare bucată se
glasează în ciocolată cu-
vertură preparată cu ulei.
Se ambalează în foiță fină
și staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Ouă	40	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,040	kg
8	Alune turcești (pentru pralină)	0,600	kg
9	Alune turcești (grillate)	0,600	kg
10	Zahăr (pentru pralină)	0,600	kg
11	Zahăr (pentru grillat)	0,600	kg
12	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
13	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Înghețată „Apicola”

630

Modul de preparare:

Se amestecă într-un
vas ouăle cu mierea, după
care se adaugă laptele
fier. Se amestecă bine
și se pune la fier, ames-
tecându-se încontinuu. Du-
pă aceasta se răcește și
se introduce în mașina de
preparat înghețată. Cind
compoziția este aproape
înghețată se introduce
cantitatea de ciocolată cuvertură, care în prealabil a fost tălătată în pă-
trate mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,650	kg
6	Vanilină pură	0,005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu alune turcești și frișcă „București”

631

Modul de preparare:

Se prepară după indi-
cațiile date la rețeta nr.
697 (Înghețată specială de
alune turcești), cu deose-
birea că ouăle se folosesc
întregi în compoziție. Zea-
milul dizolvat în apă fier-
binte se amestecă în com-
poziție înainte ca aceasta
să fie pusă la fier. După
fierbere, răcire și strecu-
rare se adaugă gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,500	kg
4	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
5	Ouă	40	buc.
6	Alune turcești	1,000	kg
7	Vanilie batoane	0,0005	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lăpie	5,500	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,500	kg
4	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
5	Ouă	42	buc
6	Alune turcești	1,000	kg
7	Vanilie batoane	0,0005	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg
9	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 120 porții a 100 g.

apă rece împreună cu alunele turcești, prăjite în prealabil, curățate de coajă și rafinate la mașina de valțuri se adaugă la compoziție după fierberea acestora. Se pună în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere. Când înghețata este aproape gata se aranjează în forme dreptunghiulare de parfe și se pune la înghețare în frigider. Când compoziția este înghețată se scoate din forme, se porționează și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 631 (Înghetată cu alune turcești și frișcă „București”), cu deosebirea că ouăle se introduc întregi în compoziție. Zeamilul dizolvat în apă caldă, împreună cu vanilia batoane se adaugă la compoziție înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. Gelatina alimentară dizolvată în

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 642 (Înghetată cu miere și cafea), cu deosebirea că în compoziție mierea se înlocuiește cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lăpie	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Ouă	47	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 642 (Înghetată cu miere și cafea), cu deosebirea că în compoziție înainte de fierbere se adaugă zeamilul dizolvat în prealabil în apă caldă; după fierbere și răcire se adaugă și gelatină alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lăpie	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc
4	Zeamil	0,100	kg
5	Cafea prăjită, măcinată	0,180	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu cafea și frișcă

635

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 642 (Înghețată cu miere și cafea), cu deosebirea că în loc de miere folosim zahăr la prepararea compoziției.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Ouă	35	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu cafea și frișcă „București“

636

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 642 (Înghețată cu miere și cafea), cu următoarele deosebiri: șvarțul se prepară din cafea naturală și cicoare. Zeamilul se dizolvă în apă fierbinte, după care se amestecă cu restul compoziției, înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. Gelatina alimentară se dizolvă în puțină apă rece și se avansează în compoziție după fierberea și răcirea acesteia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,750	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,800	kg
4	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
5	Cicoare	0,150	kg
6	Ouă	40	buc.
7	Vanilie batoane	0,0008	kg
8	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de ciocolată

637

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu ouăle și 5,500 l lapte fiert. Se pun la fiert amestecându-se încontinuu. Când compoziția este gata să dea în fiert se trage de pe foc și se pune la răcit, amestecându-se încontinuu. Într-un l de

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cacao	0,350	kg
4	Ouă	46	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

lapte fiert se dizolvă, la cald, cacaoa. După dizolvarea completă a acesteia se adaugă în compoziția de înghețată în momentul când aceasta

este încă fierbinte. După răcirea compoziției se adaugă vanilina pură, după care se strecoară. Când compoziția este strecurată se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

638

Înghețată de ciocolată „București“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Cacao	0,300	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Vanilină pură	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că în compoziție se introduce, înainte de fierberea acesteia, zeamilul dizolvat în apă caldă și după fierberea și răcirea acesteia, gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

639

Înghețată de ciocolată și frișcă „București“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,500	kg
3	Cacao	0,350	kg
4	Ouă	30	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,750	kg
7	Zeamil	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată de ciocolată „București“) cu deosebirea că în compoziție, după fierberea acesteia, se amestecă și frișca pasteurizată prevăzută în rețetă.

640

Înghețată cu fructe (Marojnoie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,900	l
2	Unt	1,050	kg
3	Zahăr	1,200	kg
4	Lapte praf	1,400	kg
5	Gelatină alimentară	0,030	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Gem de căpșuni	0,950	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort 2 1/2 pachete)	0,250	kg
10	Apă	4,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 700 (Înghețată de stafide Marojnoie).

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 697 (Înghețată specială de alune turcești), cu deosebirea că ouăle se folosesc întregi în compoziție și zahărul se înlocuiește cu mierea de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Frișcă 32% grăsime	1,250	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Alune turcești	1,250	kg
6	Vanilie batoane	0,006	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu miere și cafea
Modul de preparare:

Se amestecă ouăle cu mierea de albine, peste ele punându-se laptele și șvarțul obținut prin fierberea cafelei cu circa 0,600 l apă. Șvarțul va fi concentrat și limpezit. Se adaugă apoi vanilia batoane și se pune la foc pînă ce compoziția este aproape să dea în fiert. Se amestecă încontinuu. După fierbere se pune la rece. Se continuă amestecarea ei pînă cînd compoziția se răcește. După răcire se pune frișca pasteurizată și se amestecă bine compoziția, după care se strecoară și se introduce la mașina de preparat înghețată, pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Ouă	50	buc.
4	Cafea prăjită, măcinată	0,350	kg
5	Vanilie batoane	0,006	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu ananas
Modul de preparare:

Se desfac cutiile de compot și se scurge zeama din ele. Zeama de la compot se amestecă cu apa, zahărul, sarea de lămiie, culoarea alimentară și alcoolul. Se amestecă compoziția bine pînă la dizolvarea zahărului, după care se amestecă cu înghețata de vanilie. Se stre-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	crt.
1	Zahăr	1,300	kg
2	Ananas (compot cu zeamă)	1,000	kg
3	Înghețată de vanilie (lichidă) (rețeta nr. 702)	0,600	kg
4	Sare de lămiie	0,020	kg
5	Culoare alimentară	0,0005	kg
6	Alcool 90°	0,100	l
7	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 50 porții a 100 g.

coară printr-o sită fină de mătase. Înainte de a se turna compoziția în mașina de preparat înghețată se adaugă ananasul, tăiat mărunt.

644

Înghețată de cafea albă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Cafea boabe crudă	0,500	kg
4	Ouă (100 albușuri)	50	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,400	kg

Rezultat produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Albușurile se amestecă cu zahărul peste care se adaugă laptele și vanilia batoane. După amestecare compoziția se pune la foc, amestecându-se în continuu până aproape să dea în fier. În același timp cafeaua boabe se pune la prăjit într-o mașină de prăjit cafea închisă ermetic. Când cafeaua s-a prăjit se introduce în stare fierbinte peste compoziția de înghețată fiartă amestecându-se puțin. Se toarnă compoziția într-un vas închis ermetic unde se ține până la răcirea completă a compoziției, după care se strecoară printr-o sită de mătase. Se pune apoi frișca pasteurizată, se amestecă bine și se introduce la mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

645

Înghețată de cafea albă „București”

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,500	kg
3	Cafea boabe crudă	0,435	kg
4	Ouă (86 albușuri)	43	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
7	Zeamil	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultat produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 644 (Înghețată de cafea albă), cu următoarele deosebiri: zeamilul se dizolvă în apă caldă și se amestecă cu compoziția înainte de fierberea acesteia. Gelatina alimentară se dizolvă în puțină apă rece, după care se pune în compoziția fiartă și răcită.

646

Înghețată de caise „București”

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Apă	6,000	l
3	Caise	3,000	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 648 (Înghețată de caise cu miere), cu deosebirea că

În loc de miere se folosește zahăr și în compoziție se adaugă zeamilul și gelatina alimentară dizolvată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Sare de lămlie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoarea alimentară (galbenă)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de caise cu lapte „București“

647

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 648 (Înghețată de caise cu miere), cu deosebirea că în compoziție se pune zeamilul și gelatina alimentară dizolvată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Caise	3,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de caise cu miere

648

Modul de preparare:

Se selectează caisele, se spală și se îndepărtează sîmburii. Caisele se pun la fiert în circa 1 l de apă timp de circa 15—20 minute, după care se pasează printr-o sită fină.

Sîmburii se sparg și miezul lor se pisează la piuă în amestec cu puțin zahăr, pînă ce se obține o masă fină. Sîmburii se amestecă apoi cu apa, mierea de albine, sarea de lămlie, culoarea alimentară și frișca. Se adaugă apoi pulpa de caise la compoziție și se amestecă bine pînă la omogenizare. Se strecoară apoi toată compoziția printr-o sită, după care se pune în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Caise	5,000	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (galbenă)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Căpșuni	2,000	kg
3	Zeaml	0,100	kg
4	Apă	5,000	l
5	Frișcă 32% grăsime	0,750	kg
6	Sare de lămiie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Inghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se pune în compoziție Irișca nefiartă, zeamilul și gelatina alimentară dizolvată în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Apă	6,000	l
3	Căpșuni	3,000	kg
4	Sare de lămiie	0,050	kg
5	Zeaml	0,100	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 666 (Inghețată de fragi „București“), cu deosebirea că în loc de fragi folosim căpșuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Căpșuni	3,000	kg
3	Frișcă 32% grăsime	1,500	kg
4	Sare de lămiie	0,050	kg
5	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
6	Apă	3,000	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 667 (Inghețată de fragi cu frișcă), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpșuni.

Înghețată de căpșuni cu lapte**652****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpșuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Căpșuni	2,500	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de căpșuni cu lapte „București“**653****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 670 (Înghețată de fragi cu lapte „București“), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpșuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Căpșuni	2,500	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Zeamă	0,100	kg
7	Culoare alimentară	0,001	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de căpșuni cu miere**654****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 671 (Înghețată de fragi cu miere), cu deosebirea că se înlocuiesc fragii cu căpșuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Căpșuni	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frîșcă 32° grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Căpșuni	2,000	kg
3	Sare de lămle	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se înlocuiesc fragii cu căpșuni.

Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă „București”

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Cacao	0,300	kg
7	Alune turcești	1,000	kg
8	Vanilie batoane	0,0005	kg
9	Gelatină alimentară	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 697 (Înghețată specială de alune turcești), cu deosebirea că ouăle se folosesc întregi și în compoziția fiartă se adaugă și cacaoa dizolvată în lapte fiert. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă după care se adaugă la compoziție înainte ca aceasta să fie pusă la fier.

Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se toarnă în compoziție după ce aceasta a fost fiartă. Se strecoară printr-o sită deasă.

Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Cacao	0,300	kg
7	Alune turcești	1,000	kg
8	Vanilie batoane	0,0005	kg
9	Gelatină alimentară	0,040	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 120 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că se introduce în compoziție în momentul punerii la fier și vanilia batoane și zeamilul, dizolvat în prealabil în apă caldă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se adaugă în compoziție după fier-

bere. Alunele turcești se prăjesc, li se înlătură cojile, se dau prin mașina cu valțuri (sau la mardenea) după care se amestecă cu restul compoziției fierte, răcite și strecurate. Se toarnă în mașina de preparat înghețată.

După înghețare și afinare se introduce compoziția în forme de parfe. Capacele formelor se vor îmbrăca în interior în pergament.

Formele umplute se pun la refrigerare. După înghețarea compoziției se scoate din forme și se porționează. După porționare se glasează în ciocolată cuvertură pregătită cu ulei, fiecare bucată în parte.

Înghețată de ciocolată cu frișcă

658

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că la fiert în compoziție se adaugă și vanilia batoane (batonul se taie pe lung). După răcirea compoziției se adaugă frișca pasteurizată și se strecoară prin sită deasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Cacao	0,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32° grăsime	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de ciocolată (Marojoie)

659

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 700 (înghețată de stafide „Marojoie”).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,900	kg
2	Lapte praf	1,240	kg
3	Unt	0,950	kg
4	Zahăr	0,575	kg
5	Vanilină pură	0,002	kg
6	Cacao	0,375	kg
7	Gelatină alimentară	0,025	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort, 2½ pachete)	0,250	kg
10	Apă	5,700	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată cu ciocolată specială

660

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că în

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,300	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
4	Ouă	36	buc.
5	Cacao	0,400	kg
6	Vanilie batoane	0,003	kg
7	Frișcă 32° grăsime	1,200	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Ciocolata cuvertură înainte de a se tăia, se topește, se întinde pe hîrtii în straturi subțiri și numai după aceea se trece la porționarea ei.

661

Înghețată de cireșe amare cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Cireși amare	4,000	kg
3	Frișcă 32° grăsime	0,800	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Apă	4,500	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

mați) se introduc în vasul unde a fost dizolvat restul de zahăr, în cantitatea de 4,500 l apă și se amestecă bine cu o lopătică de lemn. După această operație se strecoară prin sită fină de mătase toată compoziția. La lichidul obținut se avansează frișca și sarea de lămîie dizolvată în puțină apă și se amestecă bine. Compoziția rezultată se introduce în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

662

Înghețată de cireși amare cu frișcă „București“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Cireșe amare	3,500	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	2,500	l
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

compoziție se pun și gălbenușurile, iar cînd compoziția se pune la fiert se introduce și vanilia batoane tăiată în lungime. Cînd compoziția este aproape înghețată se adaugă și ciocolata cuvertură care în prealabil a fost tăiată în bucățele mici pătrate și uniforme.

Modul de preparare:

Cireșele amare se selecționează și li se îndepărtează codițele, după care se spală în două trei ape. Se pisează apoi cireșele într-o piua de marmură cu un adaos de 0,500 kg zahăr. Cireșile pisate (cu simburii sfărîmate) se introduc în vasul unde a fost dizolvat restul de zahăr, în cantitatea de 4,500 l apă și se amestecă bine cu o lopătică de lemn. După această operație se strecoară prin sită fină de mătase toată compoziția. La lichidul obținut se avansează frișca și sarea de lămîie dizolvată în puțină apă și se amestecă bine. Compoziția rezultată se introduce în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 661 (înghețată de cireșe amare cu frișcă), cu deosebirea că o dată cu dizolvarea zahărului în apă se avansează gelatina și zeamilul, care în prealabil au fost dizolvate în circa 300 ml apă caldă, din cei 2,500 l prevăzută în rețetă.

Inghețată de fistic

663

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Inghețată de vanilie), cu deosebirea că după răcirea compoziției, se adaugă apa de flori și culoarea alimentară care în prealabil a fost dizolvată în puțină apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Ouă	47	buc.
4	Apă de flori	0,200	l
5	Culoare alimentară (verde)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Inghețată de fistic „București”

664

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Inghețată de vanilie), cu deosebirea că la compoziția fiartă și răcită se adaugă zeamilul și gelatina alimentară dizolvată în apă caldă și strecurată, precum și apa de flori, culoarea alimentară și vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Apă de flori	0,180	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0025	kg
8	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Inghețată de fistic cu frișcă

665

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Inghețată de vanilie), cu deosebirea că vanilia batoane se pune în compoziție tăiată în lungime înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. După fierberea și răcirea compoziției se adaugă frișca pasteurizată, apa de flori și culoarea alimentară dizolvată în prealabil în puțină apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Ouă	44	buc.
4	Apă de flori	0,250	l
5	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
6	Frișcă 32° grăsime	1,500	kg
7	Vanilie batoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Apă	6,000	l
4	Sare de lămție	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează la compoziție gelatină alimentară și zeamil, ambele dizolvate în prealabil în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
4	Sare de lămție	0,050	kg
5	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
6	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează frișca în compoziție.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	2,500	l
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămție	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date în rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se introduce în compoziție frișcă nefiartă, zeamil și gelatină alimentară dizolvată în prealabil în apă caldă.

Înghețată de fragi cu lapte

669

Modul de preparare:

Fragii se selecționează, se spală și se dau printr-o sită fină. Pulpa rezultată se amestecă cu 0,500 kg zahăr și se dă în fierț timp de circa 3—5 minute.

Restul de zahăr se dizolvă în apă rece și se amestecă cu sarea de lămlie dizolvată, laptele fierț și răcit și culoarea alimentară dizolvată. Peste compoziția rezultată se adaugă pulpa de fragi și se amestecă bine. După amestecarea compoziției se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fragi	2,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de fragi cu lapte „București”

670

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că la compoziție se avansează gelatină alimentară și zeamii, ambele dizolvate în prealabil în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fragi	2,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Zeamii	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de fragi cu miere

671

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează frișca în compoziție și zahărul se înlocuiește cu miere de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Fragi	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frișcă 32° grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Fragi	2,000	kg
3	Sare de lămie	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
6	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că la lichidul obținut se avansează albușurile de ou bătute.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	6,500	l
3	Lămii	1,000	kg
4	Sare de lămie	0,050	kg
5	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Lămiile se spală și se rad puțin de coajă. Răzătura rezultată se amestecă apoi cu apa peste care se introduce zahărul și sarea de lămie, continuându-se amestecul pînă la dizolvarea zahărului. Lămiile rase se taie în jumă-

tăți și se storc de zeamă cu ajutorul unui aparat de stors lămii. Zeama rezultată se amestecă cu restul compoziției, după care se strecoară printr-o sită fină. Se introduc apoi albușurile bătute și se amestecă bine. Se toarnă apoi compoziția în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	6,500	l
3	Lămii	1,000	kg
4	Sare de lămie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (galbenă)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că la compoziție se adaugă zeamil și gelatină, ambele dizolvate în apă caldă.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că în compoziție se avansează lapte fiert. În momentul cind compoziția se toarnă în mașina de preparat înghețată se introduc și cojile de lămie confiate, tocate mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,300	l
3	Lămie	1,250	kg
4	Coji de lămii confiate	1,000	kg
5	Apă	3,000	l
6	Sare de lămie	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de lămie cu coji de lămie confiate (simplă)
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că se introduce în compoziție lapte fiert și zeamil. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă, după care se toarnă în compoziție. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se adaugă în compoziție. Cojile de lămie confiate se taie mărunt și se adaugă la compoziție în momentul introducerii acestora în mașina de preparat înghețată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,200	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	3,000	l
5	Lămie	1,000	kg
6	Coji de lămie confiate (rețeta nr. 124)	1,000	kg
7	Sare de lămie	0,050	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de lămie cu lapte
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că în compoziție se avansează lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Apă	4,000	l
4	Lămie	1,000	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Lămie	1,000	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că la compoziție se adaugă lapte fiert, zeamil și gelatină alimentară. (Zeamilul se dizolvă în apă fiartă.) Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece după care se amestecă în compoziție.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Lămie	1,000	kg
6	Sare de lămie	0,050	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că în compoziție se avansează lapte fiert, zeamil și gelatină alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se adaugă la sfârșitul operațiilor în compoziție.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Apă	6,500	l
4	Lămie	1,000	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Ouă (2 albușuri)	1	buc

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 673 (Înghețată de lămie), cu deosebirea că compoziția se amestecă cu zeamil dizolvat în apă fiartă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se adaugă în compoziție.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 685 (Înghețată ponce cu ouă), cu deosebirea că în compoziție se avansează zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă caldă. Zeamilul și gelatina alimentară se avansează în compoziție după fierberea acestora.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Zeamil	0,100	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg
10	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177) sau răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată „Ponce“
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 686 (Înghețată „Ponci“ fără ouă), cu deosebirea că în compoziție se introduc zeamil și gelatină alimentară dizolvată în apă caldă și rom superior.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Zahăr	2,700	kg
2	Apă	5,400	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate	1,500	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,075	kg
6	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,075	kg
7	Esență de rom	0,015	l
8	Sare de lămie	0,050	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg
10	Rom superior	0,200	l
11	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
12	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată „Ponce“ (cu lapte)
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date în rețeta nr. 682 (Înghețată „Ponce“), cu deosebirea că în compoziție se adaugă lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Zahăr	2,700	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Apă	3,000	l
4	Zeamil	0,100	kg
5	Fructe confiate asortate	1,500	kg
6	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,075	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,075	kg
8	Esență de rom	0,015	l
9	Sare de lămie	0,050	kg
10	Gelatină alimentară	0,045	kg
11	Rom superior	0,200	l
12	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
13	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

684

Înghețată „Ponce” cu lapte (fără ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fructe confiate asortate	1,400	kg
5	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,080	kg
6	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,080	kg
7	Esență de rom	0,020	l
8	Sare de lămie	0,050	kg
9	Ouă (2 albușuri)	1	buc.
10	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 686 (Înghețată „Ponce” fără ouă), cu deosebirea că la compoziție se adaugă lapte fierț.

685

Înghețată „Ponce” (cu ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,0015	kg
8	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
9	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Înghețată de vanilie), cu deosebirea că la compoziție se adaugă rom superior, culoare alimentară, răzătură de lămie, răzătură de portocale și vanilină pură. După fierbere se strecoară și se introduce în mașina de preparat înghețată. În timpul înghețării se avansează fructele confiate tocate mărunt.

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa, răzătura de lămție, răzătura de portocale, sarea de lămție, esență de rom, se amestecă bine, după care se strecoară compoziția printr-o sită fină. Se adaugă albușurile bătute și se introduce în mașina de preparat înghețată. În timpul înghețării compoziției, se avansează și fructele confiate tocate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,100	kg
2	Apă	6,200	l
3	Fructe confiate asortate	1,400	kg
4	Răzătură de lămție (rețeta nr. 177)	0,080	kg
5	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,080	kg
6	Esență de rom	0,020	l
7	Sare de lămție	0,050	kg
8	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
9	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de portocale
Modul de preparare:

Portocalele se spală și se rad de coaja galbenă. Miezul de portocală împreună cu răzătura se amestecă cu 30% din cantitatea de zahăr, după care se adaugă apa, restul de zahăr, sarea de lămție, culoarea alimentară și se amestecă până la dizolvarea zahărului, după care se trecoară prin sită fină și se adaugă albușurile de ou bătute.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	6,500	l
3	Portocale	1,000	kg
4	Sare de lămție	0,050	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
6	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de portocale „București”
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că în compoziție se introduce zeamă și gelatină alimentară dizolvate în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	6,300	l
3	Portocale	1,250	kg
4	Sare de lămție	0,050	kg
5	Zeamă	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Portocale	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
5	Apă	3,000	l
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Sare de lămție	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date de rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că în timpul înghețării compoziției se adaugă și cojile de portocale confiate tocate mărunt.

Înghețată de portocale cu coji de portocale confiate (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Zeamă	0,100	kg
3	Portocale	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
5	Apă	6,000	l
6	Sare de lămție	0,050	kg
7	Culoare alimentară (orange)	0,002	kg
8	Gelatina alimentară	0,045	kg
9	Ouă (4 albușuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că zeamă și gelatina se dizolvă în apă caldă, care se introduce în compoziție înainte de a fi strecurată prin sită, iar în timpul înghețării se avansează cojile de portocale tocate mărunt.

Înghețată de portocale cu coji de portocale confiate și lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Zeamă	0,100	kg
4	Portocale	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Apă	3,000	l
7	Sare de lămție	0,050	kg
8	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg
9	Gelatina alimentară	0,045	kg
10	Ouă (4 albușuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că la compoziția preparată se adaugă laptele fiert, iar zeamă și gelatina se adaugă după ce au fost dizolvate în apă caldă. Cojile de portocale confiate se taie mărunt și se adaugă în compoziție la mașină.

Înghețată de portocale cu lapte**692***Modul de preparare:*

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că se adaugă în compoziție și lapte fierț.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,500	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de portocale cu lapte „București“**693***Modul de preparare:*

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că în compoziție se avansează lapte fierț, zeamil, gelatină și culoare alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă caldă, după care se adaugă la compoziție. Gelatina alimentară se dizolvă în apă caldă și se adaugă la compoziție la sfârșitul operațiilor, înaintea turnării compoziției în mașina de preparat înghețată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de portocale cu lapte (simplă)**694***Modul de preparare:*

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că în compoziție se avansează lapte fierț, zeamil și gelatină alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă caldă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă caldă și se adaugă la compoziție la sfârșitul operațiilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Portocale	1,000	kg
6	Sare de lămlie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (orange)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg
9	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Apă	6,600	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Ouă (4 albușuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 687 (Înghețată de portocale), cu deosebirea că se adaugă la compoziție zeamil și gelatină, ambele dizolvate în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	1,600	kg
3	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Nuci miez	1,000	kg
6	Ouă	42	buc.
7	Vanilie betoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară înghețată de vanilie obișnuită din 5 l lapte, 1,600 kg zahăr, 1,000 kg frișcă, 42 buc. ouă și vanilie, la care se adaugă pralina preparată astfel.

Se topește zahărul până la grilare în care se adaugă nucile, care în prealabil au fost prăjite,

și se amestecă bine. Compoziția rezultată după răcire se trece prin mașina cu valțuri, pentru a se rafina, după care se introduce în compoziția de înghețată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,500	kg
2	Lapte	4,500	l
3	Frișcă 32% grăsime	1,250	kg
4	Alune turcești	1,250	kg
5	Ouă (40 gălbenușuri)	20	buc.
6	Ouă	35	buc.
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Cele 40 de gălbenușuri se amestecă cu conținutul celor 35 buc. ouă întregi, cu zahărul, laptele fiert și se pun la loc amestecându-se continuu până ce compoziția este aproape să dea în fieri. Se trage de pe foc, se pune la rece continuându-se amestecul. După

răcirea compoziției se avansează zahărul ars, frișca (nebătută) și se amestecă bine după care se strecoară printr-o sită fină. În același timp alunele se prăjesc, se curăță de coji, se sfărâmă, după care se adaugă la compoziția de înghețată strecurată. Se toarnă apoi compoziția în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Pentru ca compoziția să capete un gust accentuat de alune, se poate opri din cantitatea de alune circa 0,200 kg. care se prăjesc pînă la culoarea maro închis, după care se rafinează la mașina de valțuri și se adaugă la compoziție înainte de strecurarea acesteia.

Înghețată specială de cafea albă

698

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 644 (Înghețată de cafea albă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,600	kg
2	Lapte	4,500	l
3	Frișcă 32% grăsime	2,300	kg
4	Ouă (100 albușuri)	50	buc.
5	Cafea boabe crude	0,500	kg
6	Vanilie batoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată specială „café-glacée”

699

Modul de preparare:

Cafeaua boabe crude se prăjește și se macină, după care se pregătește din ea împreună cu 0,600 kg frank-cafea și 2 l apă un svarț. Compoziția de svarț se va fierbe pînă cînd va rămîne numai 1 l de svarț lichid. Se amestecă zahărul cu gălbenușurile și cu svarțul concentrat, după care se fierbe ca o cremă așezat. După fierberea și răcirea acesteia se avansează vanilina pură și frișca bătută, amestecîndu-se lejer. Acest preparat este recomandat a fi pus la înghețare în diferite forme (cantalup, piramide, forme de casată, parfouri).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,600	kg
2	Ouă (100 gălbenușuri)	50	buc.
3	Frișcă 32% grăsime	6,000	kg
4	Cafea boabe crude	0,400	kg
5	Frank-cafea	0,600	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,600	kg
2	Lapte praf	2,100	kg
3	Unt	0,460	kg
4	Zahăr	1,050	kg
5	Vanilină pură	0,002	kg
6	Stafide	0,525	kg
7	Gelatină alimentară	0,030	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort) 2 1/2 pachete	0,250	kg
10	Apă	5,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

acestela se trage compoziția de pe foc. Se pune la răcit. Gelatina mulată din timp în 0,300 l apă rece se va da în fierț amestecându-se apoi în compoziție după ce aceasta a fost dată jos de pe foc. Când înghețata este răcorită, i se adaugă vanilina dizolvată în alcool.

Compoziția se va pune la mașina de înghețat în stare puțin caldută, după ce a fost strecurată.

Gemul de căpșuni de la rețeta „Înghețată cu fructe” cum și stafidele de la rețeta „Înghețată cu stafide” se adaugă când compoziția din mașină este aproape gata înghețată.

Cacaua prevăzută la rețeta de „Înghețată de ciocolată” se introduce într-o treime de înghețată fierbinte; se omogenizează mestecând cu telul, după care se amestecă cu restul compoziției.

Pentru porționarea, aplicarea vafelor și ambalarea acestora în hirtie pergament și staniol, se va proceda astfel: înghețata se introduce în forme lungi (dreptunghiulare) obișnuite pentru parfouri, apoi se pune din nou la înghețat. Foile de vafele se taie în format dreptunghiular de mărimea porțiilor, revenind câte două bucăți pentru fiecare porție.

După tăierea porțiilor se aplică 2 buc. (la partea de jos și suprafață), urmînd împachetarea.

Împachetarea se face în hirtie pergament pe înghețată, iar staniolul în exterior.

Notă. Nu se poate înlocui laptele condensat cu lapte praf și nici invers.

Modul de preparare:

Această înghețată (specifică) se fierbe în mod lent la o temperatură potrivită.

Laptele praf se dizolvă în 5 l de apă fierbinte. După completa dizolvare a laptelui praf se adaugă zahărul, urmînd apoi introducerea laptelui condensat.

Untul se adugă înainte ca compoziția să dea în fierț, iar după topirea

Înghețată „Surprise”

Modul de preparare:

Înghețata de ciocolată cu frișcă se montează în cupe de înghețată, dîndu-i-se o formă rotundă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	8,700	kg

cu ajutorul cleștelui de servit înghețata. Peste ea se aranjează, decorativ, cu ajutorul unui poș cu șprîț mare o bezea fiartă. Peste bezea se decorează cu fructe confiate tăiate mărunt. Deasupra decorului de bezea se va stropi cu alcool, căruia i se dă foc în momentul servirii.

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
2	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
3	Zahăr	1,000	kg
4	Fructe confiate asortate	0,900	kg
5	Alcool 90°	0,450	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de vanilie

702

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu ouăle și laptele fiert, după care se pun la fiert, mestecîndu-se continuu. Cînd compoziția este gata să dea în fiert, se ia de pe foc și se pune la răcit, continuîndu-se amestecul. După răcire se strecoară printr-o sită fină. Se adaugă vanilina pură, după care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Ouă	46	buc.
4	Vanilină pură	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g sau 10 kg.

Înghețată de vanilie „București“

703

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (înghețată de vanilie), cu deosebirea că la compoziția fiartă și răcită se adaugă gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă caldă. Zeamii se dizolvă în apă caldă și se toarnă în compoziție.

Nr. crt.	Materia primă	Canțitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Ouă	36	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Zeami	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Vanilină pură	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Frișcă 32% grăsime	1,800	kg
4	Ouă	44	buc.
5	Vanilie batoane	0,006	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Înghețată de vanilie), cu deosebirea că la compoziție înainte de a fierbe se adaugă vanilia baton. După ce s-a răcit, se avansează frișcă, după

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	4,000	l
3	Vișine	3,000	kg
4	Zeamil	0,100	kg
5	Sare de lămție	0,050	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,0015	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 662 (Înghețată de cireși amare cu frișcă „București”), cu deosebirea că cireșile amare se înlocuiesc cu vișine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	4,500	l
3	Vișine	3,000	kg
4	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
5	Sare de lămție	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 661 (Înghețată de cireși amare cu frișcă), cu deosebirea că în loc de cireși amare se folosesc vișine.

Inghețată de vișine cu miere

707

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 661 (Inghețată de cireși amare cu frișcă), cu deosebirea că zahărul este înlocuit cu miere de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Vișine	5,000	kg
3	Apă	3,500	l
4	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Inghețată de zahăr ars

708

Modul de preparare:

Inghețata de zahăr ars se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702, cu deosebirea că din cantitatea de zahăr de mai sus se rețin 0,600 kg zahăr care se transformă în zahăr ars și se adaugă la compoziția fiartă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,800	kg
3	Ouă	46	buc.
4	Vanilină pură	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Inghețată de zahăr ars „București”

709

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 708 (Inghețată de zahăr ars), cu deosebirea că se avansează în compoziție, înainte ca aceasta să fie pusă la fiert, zeamii dizolvați în apă fiartă. După răcirea compoziției se amestecă în ea și gelatina alimentară, care în prealabil a fost dizolvată în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,600	kg
3	Ouă	44	buc.
4	Vanilie batoane	0,003	kg
5	Frișcă 32% grăsime	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 708 (Înghețată de zahăr ars), cu deosebirea că vanilia batoane se introduce în compoziție o dată cu punerea la fiert a compoziției. După răcirea compoziției se avansează în ea frișca.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zmeură	2,000	kg
3	Zeamă	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămle	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 717 (Înghețată de zmeură simplă), cu deosebirea că se avansează în compoziție frișcă, vanilie, zeamă și gelatină alimentară dizolvată în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	5,000	l
3	Zmeură	2,000	kg
4	Sare de lămle	0,050	kg
5	Zeamă	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 717 (Înghețată de zmeură simplă), cu deosebirea că la compoziție se adaugă zeamă și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă caldă.

Înghețată de zmeură cu frișcă

713

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 717 (Înghețată de zmeură simplă), cu deosebirea că se avansează la compoziție și frișcă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	4,000	l
3	Zmeură	2,000	kg
4	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de zmeură cu lapte

714

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 717 (Înghețată de zmeură simplă), cu deosebirea că se adaugă la compoziție și lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Zmeură	2,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de zmeură cu lapte „București”

715

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 717 (Înghețată de zmeură simplă), cu deosebirea că la compoziție se avansează lapte fiert, zeamil și gelatină alimentară, dizolvate în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Zmeură	2,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Zmeură	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămlie	0,050	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs final: 10 kg.

lămlie, culoarea alimentară și frișca. Se amestecă bine după care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zmeură	2,000	kg
3	Sare de lămlie	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Ouă (4 albușuri)	2	buc.

Rezultă produs final: 10 kg.

zmeură. Se strecoară prin sită fină adăugându-se albușurile bătute și se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

Modul de preparare:

Înghețata de zmeură cu miere se prepară astfel: Zmeura proaspătă se alege, se spală și se dă printr-o sită deasă, obținându-se pulpa la care se adaugă cantitatea de miere prevăzută în rețetă. După ce se amestecă bine se adaugă apa, sarea de

Modul de preparare:

Se selectează zmeura după care se spală și se trece printr-o sită fină. Pulpa rezultată se amestecă cu circa 0,500 kg zahăr și se dă în fierț 5 minute. Restul de zahăr se amestecă bine cu apa, sarea de lămlie, culoarea alimentară și pulpa de

CASATĂ

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Înghețată de vișine cu frișcă (rețeta nr. 706)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs final: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I), cu deosebirea că la mijlocul fiecărei forme aranjăm numai fructele confiate asortate macerate în rom.

Casată asortată cu fructe confiate nr. II**719****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Inghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Inghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Inghețată de zmeură cu lapte (rețeta nr. 714)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată asortată cu fructe confiate nr. III**720****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă), cu deosebirea că la această rețetă nu introducem barot grilate din nuci, iar fructele se pun întâi la macerat în rom și numai după aceea se aranjează la mijlocul formelor de casată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Inghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Inghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Inghețată de fragi cu lapte (rețeta nr. 669)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată asortată cu fructe confiate nr. IV**721****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I), cu deosebirea că la această rețetă nu folosim barot grilat de nuci. Se folosesc numai fructe confiate asortate macerate în rom.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Inghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Inghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Inghețată de caise cu lapte „București” (rețeta nr. 647)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Inghețată de vanilie „București” (rețeta nr. 703)	3,300	kg
2	Inghețată cu ciocolată „București” (rețeta nr. 638)	3,300	kg
3	Inghețată de fructe „București” (zmeură rețeta nr. 712, fragi rețeta nr. 666, căpșuni rețeta nr. 650, lămie rețeta nr. 674 etc.)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Inghețată cu ciocolată „București” (rețeta nr. 638)	3,000	kg
2	Inghețată de vanilie „București” (rețeta nr. 703)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
5	Ciocolată cuvertură	1,700	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 730 (Casată Mareșal glasată în ciocolată).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,000	kg
3	Ouă	25	buc.
4	Cacao	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,003	kg
6	Rom superior	0,100	l
7	Zeamă	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg

Modul de preparare:

Inghețata de lapte se desparte în două părți egale. Dintr-o parte se prepară inghețată de vanilie, iar din cealaltă parte inghețată cu ciocolată.

În rest se vor urma indicațiile date la rețeta

nr. 733 (Casată specială
fără frișcă nr. 1)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Fructe pentru înghețată		
9	Zahăr	0,500	kg
10	Frișcă 32% grăsime	0,150	kg
11	Sare de lămlie	0,010	kg
12	Zmeură	0,250	kg
13	Culoare alimentară	0,002	kg
14	Zeamil	0,030	kg
15	Gelatină alimentară	0,005	kg
	Umplutură		
16	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
17	Zahăr	0,800	kg
18	Dulceață (de zmeură, fragi, căpșuni, etc.)	1,000	kg
19	Nuci miez	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 125 g.

Casată cu frișcă și cacao nr. I

725

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 728 (Casată cu frișcă cu înghețată de fragi și vanilie), cu deosebirea că la frișca bătută se adaugă cacao cernută înainte ca ea să fie aranjată la mijlocul formelor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	3,200	kg
2	Înghețată de fistic cu frișcă (rețeta nr. 665)	3,200	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,700	kg
4	Cacao (pentru frișcă)	0,150	kg
5	Zahăr (pentru frișcă peste prevederi)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată cu frișcă și cacao nr. II

726

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 725 (Casată cu frișcă și cacao nr. I).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie „București” (rețeta nr. 703)	3,300	kg
2	Înghețată de fistic „București” (rețeta nr. 664)	3,300	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,800	kg
4	Cacao (pentru frișcă)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată cu frișcă cu înghețată de ciocolată și vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	3,300	kg
2	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	3,300	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frișcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 728 (Casată cu frișcă cu înghețată de fragi și vanilie), cu deosebirea că componența casatei este alcătuită din alte sorturi de înghețată.

Casată cu frișcă cu înghețată de fragi și vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată de fragi cu lapte (rețeta nr. 869)	3,300	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frișcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I), cu deosebirea că în mijlocul fiecărei forme, între înghețate, se aranjează frișca bătută cu adaos de zahăr.

Casată cu frișcă cu înghețată de zmeură și vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată de zmeură cu lapte (rețeta nr. 714)	3,300	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frișcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 728 (Casată cu frișcă cu înghețată de fragi și vanilie), cu deosebirea că înghețata de fragi este înlocuită cu înghețata de zmeură cu lapte.

Modul de preparare:

Ambele sorturi de înghețată se mulează în forme dreptunghiulare intercalate între ele. În mijlocul celor două sortimente, mulate estetic, se introduc cojile de portocale confiate, tocate mărunț. Se pune la înghețat. După înghețare se porționează și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se împachetează în foiță fină și staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	2,850	kg
2	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	2,850	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ciocolată cuvertură	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Casată siciliană nr. I

731

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 727 (Casată cu frișcă cu înghețată de ciocolată și vanilie), cu deosebirea că la mijlocul formelor se introduc fructele confiate asortate și barotul grilat din nuci amestecat în prealabil cu circa 1 kg înghețată de zmeură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	4,800	kg
2	Înghețată de zmeură (simplă) (rețeta nr. 717)	2,700	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,200	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Nuci miez	0,400	kg
6	Zahăr (pentru nuci)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 80 porții a 120 g.

Casată siciliană nr. II

732

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 731 (Casată siciliană nr. I). Deosebirea constă în componența produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată „București“ (rețeta nr. 638)	4,800	kg
2	Înghețată de zmeură cu lapte „București“ (rețeta nr. 715)	2,700	kg
3	Fructe confiate asortate	1,000	kg
4	Nuci miez	0,400	kg
5	Zahăr (pentru nuci)	0,400	kg
6	Frișcă bătută	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,500	kg
2	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,500	kg
3	Înghețată de fructe (căpsuni rețeta nr. 649, fragi rețeta nr. 672, zmeură rețeta nr. 711, portocale rețeta nr. 687, lămii rețeta nr. 673 etc.)	2,000	kg
4	Înghețată albă (rețeta nr. 114)	3,000	kg
5	Fructe confiate asortate	0,700	kg
6	Nuci miez	0,200	kg
7	Zahăr (pentru nuci)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 125 g.

de vanilie. Se pune la frigider pentru înghețare. După înghețare se scoate din forme prin spălarea formelor cu puțină apă rece, după care se taie în numărul de porții necesare asigurării gramajului.

Are mare importanță felul cum se face mularea, adică combinarea culorilor. Trebuie aranjate astfel ca produsul să aibă un aspect atrăgător. Fructele confiate și înghețata albă vor fi obligatoriu aranjate la mijloc. Se împachetează în staniol.

Modul de preparare:

Înghețata cu ciocolată se mulează în formele de casată, în partea de jos a acestora. Peste înghețata cu ciocolată se mulează înghețata de fructe, după care se introduc fructele confiate asortate și pralina de nuci, amestecată cu o parte din înghețata de vanilie. Pralina de nuci se prepară după procedeul cunoscut, din miez de nucă și zahăr. Se aranjează apoi înghețata albă la mijloc, iar deasupra se pune restul de înghețată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată „București” (rețeta nr. 636)	3,500	kg
2	Înghețată de vanilie „București” (rețeta nr. 703)	3,500	kg
3	Înghețată de fructe „București” (căpsuni rețeta nr. 650, fragi rețeta nr. 666, zmeură rețeta nr. 712, portocale rețeta nr. 688 etc.)	2,000	kg
4	Înghețată albă (rețeta nr. 114)	3,000	kg
5	Fructe confiate asortate	0,700	kg
6	Nuci miez	0,200	kg
7	Zahăr (pentru nuci)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 125 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I).

Modul de preparare:

Se amestecă 1,500 kg zahăr cu zeama de la vișine pînă ce zahărul se dizolvă complet. Se bate frișca, apoi se adaugă restul de zahăr și vanilina amestecîndu-se din nou compoziția. Se avansează apoi fructele confiate tocate și vișinele cărora li s-au înlăturat simburii. Se omogenizează compoziția amestecîndu-se lejer.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,000	kg
2	Vișine în alcool (rețeta nr. 201)	0,600	kg
3	Fructe confiate asortate	0,500	kg
4	Zeamă de vișine alcoolizată nr. I (rețeta nr. 203)	0,600	l
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Parfe cu alune turcești „București“
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,250	kg
2	Lapte	1,100	l
3	Zeamil	0,050	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Vanilie batoane	0,002	kg
6	Alune turcești	0,500	kg
7	Gelatină alimentară	0,025	kg
8	Frișcă 32% grăsime	5,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 90 g.

Parfe cu alune turcești, cacao și frișcă glasată în ciocolată
Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la compoziție se adaugă zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă, precum și alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,600	l
2	Zeamil	0,050	kg
3	Zahăr	1,600	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,200	kg
6	Alune turcești	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gelatină alimentară	0,025	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
9	Frîșcă 32% grăsime	3,300	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

prăjite, curățate de coajă și rafinate la mașina cu valțuri. După înghețare compoziția se porționează și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

738

Parfe cu alune turcești și cacao „București”

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Zeamil	0,050	kg
3	Lapte	0,700	l
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,200	kg
6	Alune turcești	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gelatină alimentară	0,025	kg
9	Frîșcă 32% grăsime	3,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în această compoziție se introduce zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă. Alunele turcești se prăjesc, se curăță de coajă și se zdrobesc la mardenea după care se adaugă la compoziție.

739

Parfe cu alune turcești (special)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Lapte	0,700	l
4	Frîșcă 32% grăsime	3,600	kg
5	Alune turcești	0,500	kg
6	Vanilie batoane	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată), cu următoarea deosebire:

Pentru a avea un preparat bine aromat, se va proceda cu atenție la prăjitul alunelor, și anume: 0,300 kg alune se vor

prăji la culoarea obișnuită, iar 0,200 kg se vor prăji la limită (să nu fie arse). Acestea se presează cu mardeneaua pe piatră pînă ce se obține o pastă uleioasă, curgătoare, care la nevoie se presează și cu sistra prin măcinare.

În rest se va urma modul de preparare indicat la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I).

Parfe cu fructe confiate

740

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim fructe confiate tocate mărunț, care se adaugă în compoziție împreună cu esența de rom și culoarea roșie dizolvată înainte ca aceasta să fie repartizată în forme (înainte de a se amesteca frișca bătută în compoziție).

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Parfe cu fructe confiate „București”

741

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim în compoziție fructe confiate asortate și esență de rom.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,300	kg
2	Ouă	0,100	kg
3	Lapte	0,900	l
4	Ouă	18	buc.
5	Fructe confiate asortate	1,700	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esență de rom	0,005	l
8	Frișcă 32% grăsime	4,500	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Parfe de ananas

742

Modul de preparare:

Lăptele, ouăle, zeama de ananas și zahărul se dau în fierț amestecându-se continuu cu telul. După răcire se adaugă culoarea alimentară, esența de ananas și sarea de lămiie (după gust) și se amestecă bine. Compozi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,500	l
2	Ananas (cutit 1/2, bucăți 3)	1,500	kg
3	Ouă	10	bu
4	Zahăr	1,500	kg
5	Culoare alimentară (galbenă)	0,0005	kg
6	Esență ananas	0,015	l
7	Sare de lămiie	0,010	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
8	Alcool 90°	0,150	l
9	Frîncă 32% grăsime	2,750	kg

Rezultă produs finit: 60 porții a 100 g.

743

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	20	buc.
4	Căpșuni	2,750	kg
5	Rom superior	0,500	l
6	Vanilie batoane	0,0005	kg
7	Frîncă 32% grăsime	5,000	kg
8	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

bat la rece cu telul pînă ce compoziția devine spumoasă, apoi se amestecă cu aparatul fiert și răcit, după care se adaugă frîșca bătută.

744

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Vanilie batoane	0,0005	kg
5	Ouă	18	buc.
6	Căpșuni	2,750	kg
7	Rom superior	0,500	l
8	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
9	Frîncă 32% grăsime	5,000	kg
10	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

ția se amestecă apoi cu frîșca bătută (fără zahăr) și cu ananasul tăiat în pătrățele mici (mărunt). Se procedează apoi la fel ca la toate parfleurile.

Parfe de căpșuni

Modul de preparare:

Pentru a obține o compoziție de parfe cît mai lejeră se pot bate căpșunile cît și fragii cu 50% din cantitatea de zahăr, la care se adaugă apoi 4—5 albușuri de ou de la ouăle ce sînt prevăzute în rețetă.

Bătutul (spumatul) acestei compoziții se face ca la roșeuri, adică se pun toate la un loc și se

Parfe de căpșuni „București”

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 743 (Parfe de căpșuni), cu deosebirea că la compoziția fiartă se avansează zeamilul și gelatina alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Parfe de ciocolată nr. I

745

Modul de preparare:

Laptele, ouăle și zahărul se pun la fiert la un loc. După fierbere se adaugă cacao și se amestecă cu telul, după care se răcește pe gheață.

După răcire se amestecă cu frișca bătută și se introduce în forme speciale pentru parfe. Compoziția din forme se acoperă cu hirtie pergament înainte de a se pune capacul la forme astfel ca acesta să intre fest.

Se sanglează cu gheață și sare. După înghețare se spală formele cu apă rece și se scoate compoziția din forme după care se tale în porții și se împachetează fiecare bucată în parte în hirtie pergament. (Formele se pot îngheța și conservatoare frigorifice).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,800	kg
2	Frișcă 32% grăsime	3,600	kg
3	Cacao	0,300	kg
4	Lapte	0,650	l
5	Ouă	15	buc.
6	Vanilină pură	0,0006	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Parfe de ciocolată nr. II

746

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în această compoziție se avansează zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,600	l
2	Zeamil	0,050	kg
3	Zahăr	1,800	kg
4	Ouă	14	buc.
5	Cacao	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă 32% grăsime	3,600	kg
8	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Parfe de ciocolată glăsat în ciocolată nr. I

747

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că după înghețare și porționare, fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei și se împachetează în foiță și staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,800	kg
2	Lapte	0,750	l
3	Ouă	10	buc.
4	Cacao	0,400	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	3,700	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
8	Ciocolată cuvertură	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,750	l
2	Zahăr	1,800	kg
3	Zeamil	0,050	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frîșcă 32% grăsime	3,700	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
9	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
10	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la compoziție se adaugă zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă. După înghețare și porționare se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	15	buc.
4	Fragi	2,250	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Vanilie batoane	0,0005	kg
7	Frîșcă 32% grăsime	5,000	kg
8	Esență de rom	0,005	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 743 (Parfe de căpșuni), cu deosebirea că în loc de căpșuni folosim fragi proaspeți de calitate superioară.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,700	kg
2	Alune turcești	0,500	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Nuci miez	0,500	kg
5	Zahăr	0,500	kg
6	Lapte	1,000	l
7	Vanilie baton	0,0005	kg
8	Frîșcă 32% grăsime	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în compoziția fiartă și răcită se adaugă pralina rezultată din 0,500 kg miez de nuci și 0,500 zahăr. Pralina se rafinează întâi la mașina cu valțuri după care se adaugă la compoziție înainte de a se introduce frîșca bătută în compoziție.

Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. I**751****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim fructe confiate tocate mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Frișcă 32% grăsime	3,000	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	15	buc.
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Fructe confiate asortate	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. II**752****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că se înlocuiește cacao cu fructe confiate tocate mărunt și se avansează în compoziție zeamii și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,750	l
2	Zeamii	0,050	kg
3	Zahăr	1,600	kg
4	Ouă	14	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate	1,250	kg
7	Frișcă 32% grăsime	2,800	kg
8	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

TORTURI DE ÎNGHEȚATĂ**Tort „caffée glacée” nr. I****753****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că suprafața se glasează cu ciocolată cuvertură, peste care se aranjează cu frișca bătută cu adaos de cafea.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de cafea albă (rețeta nr. 644)	0,850	kg
2	Foi Doboș (rețeta nr. 92)	0,100	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,200	kg
4	Cafea prăjită, măcinată (pentru frișcă)	0,010	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de cafea albă „București” (rețeta nr. 645)	0,850	kg
2	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,200	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că suprafața se glasează cu ciocolată cuvertură și se decorează cu frișcă bătută.

Tort de înghețată de alune grilate și pralină

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de pralină (rețeta nr. 696)	0,500	kg
2	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	0,300	kg
3	Barot grilat de alune turcești (rețeta nr. 9)	0,100	kg
4	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
5	Frișcă bătută (pentru decor) (rețeta nr. 105)	0,150	kg
6	Cacao (pentru frișcă)	0,010	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că se combină două feluri de înghețată. Suprafața tortului se glasează cu ciocolată cuvertură peste care se aranjează cu gust frișca bătută cu adaos de cacao. Peste frișca bătută se aranjează barotul grilat de alune turcești astfel ca să dea aspectul imprimării porțiilor.

Tort de înghețată asortată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată „București” (rețeta nr. 638)	0,300	kg
2	Înghețată de căpșuni cu lapte „București” (rețeta nr. 653)	0,250	kg
3	Înghețată de vanilie „București” (rețeta nr. 703)	0,250	kg
4	Fruite confiate asortate	0,100	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că se combină trei feluri de înghețată, la suprafață se glasează cu ciocolată cuvertură, peste care se face un decor plăcut din frișcă bătută

cu ados de cacao și fructe confiate asortate, stropite cu rom.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
6	Rom superior (pentru fructe confiate)	0,025	l
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,150	kg
8	Cacao (pentru frișcă)	0,010	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de înghețată asortată nr. II

757

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că se glasează în fondant de cacao și se decorează suprafața cu fructe confiate asortate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	0,450	kg
2	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	0,450	kg
3	Fructe confiate	0,100	kg
4	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
5	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 102)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de înghețată cu ciocolată

758

Modul de preparare:

Se taie cu cercul de tort două fețe de doboș dintre care una se va pune la fundul cercului de tort. Peste această foaie se montează înghețata de ciocolată în amestec cu fructe confiate, tăiate. Se introduce apoi la o etuvă bine sanglată pentru ca înghețata să se întărească bine. A doua foaie de doboș se glasează în fondant de cacao și se porționează sub formă de raze în 10—12 buc. Se scoate cercul de

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	0,850	kg
2	Fructe confiate asortate	0,150	kg
3	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 buc. a 100 g.

la înghețată și se aranjează foaia de doboș glasată, dându-i-se astfel forma unui tort obișnuit. Se decorează cu fructe confiate asortate reținate în acest scop. Acest tort se poate porționa, păstrându-se împachetat separat fiecare bucată, în conservatorul de înghețată bine răcit.

759

Tort de înghețată de ciocolată (glasat în ciocolată)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	0,800	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
3	Foi Doboș (rețeta nr. 92)	0,100	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,100	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu excepția că tortul se glasează la suprafață cu ciocolată cuvertură și se decorează cu coji de portocale confiate.

Rezultă produs finit: 1 kg.

760

Tort special de înghețată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	0,550	kg
2	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	0,250	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg
4	Rom superior (pentru macerat fructe)	0,030	l
5	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	0,100	kg
6	Frișcă bătută (pentru decor) (rețeta nr. 105)	0,150	kg
7	Cacao (pentru frișcă)	0,010	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,075	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că în înghețata de vanilie se adaugă și cojile de portocale macerate în rom superior. Suprafața tortului se glasează în ciocolată cuvertură, peste care se decorează cu frișcă bătută cu adaos de cacao.

Rezultă produs finit: 1 kg.

SPECIALITĂȚI DE ÎNGHEȚATĂ

„Abricotes-Melba“

761

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 764 („Poires Melba“), cu deosebirea că folosim compot de caise preparat din caisele și zahărul prevăzut în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	1,000	kg
2	Caise	0,600	kg
3	Zahăr pentru compot	0,100	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porții a 200 g.

„Fraise-Melba“

762

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 764 („Poires Melba“), cu deosebirea că peste decorul de frișcă bătută se pune zmeură curățată de codițe și amestecată cu zahăr farin. Zmeura se dă prin zahăr farin cu circa 1/2 oră înainte de folosire.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	1,000	kg
2	Zmeură	0,600	kg
3	Zahăr farin	0,100	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porții a 200 g.

„Poires-Melba“

763

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 764 („Poires Melba“), cu deosebirea că compotul de pere este înlocuit cu compotul de piersici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	1,000	kg
2	Piersici	0,600	kg
3	Zahăr (pentru compot)	0,100	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porții a 200 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	1,000	kg
2	Pere	0,600	kg
3	Zahăr (pentru compot)	0,100	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porții a 200 g.

aranjează estetic peste frișca bătută după care se stropește la suprafață cu sirop de zmeură.

765

„Caffée-glacée“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Cicoare	0,150	kg
5	Ouă	35	buc.
6	Vanilie batoane	0,003	kg
7	Frișcă 32% grăsime	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 635. (Înghețată de cafea cu frișcă.)

Din cafeaua prăjită măcinată și cicoare se prepară un șvarț concentrat (circa ½ l).

766

Coji profiterol cu înghețată și sos de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji profiterol (rețeta nr. 47)	0,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,200	kg
3	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	1,000	kg
4	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,500	kg
5	Sos de ciocolată (rețeta nr. 186)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 25 porții a 140 g.

Modul de preparare:

Cojile de profiterol se găuesc cu o țeapă de lemn și se umplu cu cremă de vanilie. (Se dresează pe farfurie la comandă.) Pe farfurie se face un cerc cu frișcă bătută ca un cuib peste care se aranjează 3 buc. coji profiterol. Se pune 50 gr. înghețată, iar deasupra va monta 1 buc. coaja profiterol.

Se decorează apoi cu frișcă bătută peste care se stropește cu sos de ciocolată.

„Coupe-Jacques“

767

Modul de preparare:

Se prepară numai la comandă. Se servește în cupe mari pentru a avea loc suficient pentru aranjarea fructelor confiate macerate și a frișcei bătute. Se introduce înghețata în cupă. Se decorează în jurul înghețatei un cerc de frișcă bătută sub formă de cuib în care se introduc fructele confiate macerate împreună cu siropul lor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	0,100	kg
2	Fructe macerate („Coupe-Jacques“) (rețeta nr. 49)	0,050	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,060	kg

Rezultă produs finit: 1 porție a 200 g.

„Meringues glacée“ cu frișcă nr. I

768

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 770 („Meringues glacée“ cu frișcă și sos de ciocolată), cu deosebirea că acest produs nu are prevăzut sos de ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (rețeta nr. 43)	0,250	kg
2	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	0,800	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 porții a 130 g.

„Meringues glacée“ cu frișcă nr. II

769

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 770 („Meringues glacée“ cu frișcă și sos de ciocolată), cu excepția că acest produs se prepară fără sos.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (rețeta nr. 43)	0,250	kg
2	Înghețată de ciocolată cu frișcă (rețeta nr. 658)	0,800	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 porții a 130 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (rețeta nr. 43)	0,250	kg
2	Înghețată de vanilie cu frișcă (rețeta nr. 704)	0,600	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,350	kg
4	Sos de ciocolată (rețeta nr. 186)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 porții a 120 g.

Notă: Frișca bătută se aranjează peste cojile de meringues umplute cu înghețată cu ajutorul unui poș cu sprîț.

Modul de preparare:

Înghețata se introduce între două coji de meringues care la rîndul lor se aranjează pe farfurioare peste o avelină de frișcă pentru a nu alunece.

Se decorează la suprafață cu frișcă bătută. Peste frișca bătută se stropește cu sos de ciocolată.

SPECIALITAȚI DE CIOCOLATA

Carmen

771

Modul de preparare:

Ouăle cu 0,600 kg zahăr, făina, miezul de nuci, 0,150 kg unt și 0,075 kg cacao se amestecă între ele astfel încât să se obțină o compoziție de blat compact. Compoziția turnată la lăvi se coace la foc potrivit.

În același timp din 0,450 kg frișcă, 0,300 kg ciocolată cuvertură, 0,250 kg zahăr și 0,150 kg unt, se prepară o cremă ga-

naj, după procedeul descris la rețeta nr. 82. Când crema este gata se adaugă în ea cojile de portocale confiate, tocate mărunt.

Din 0,625 kg unt, 0,700 kg zahăr, vanilina pură și 0,075 kg cacao se prepară o cremă de ciocolată după procedeul descris la rețeta nr. 61.

După răcirea, nivelarea și fasonarea blatului, acesta se taie orizontal în trei felii groase. Se umple apoi la două rinduri de cremă, astfel ca să avem un rind de cremă ganaj și un rind de cremă de cacao. Crema ganaj va forma rindul de sus. Se pune apoi blatul umplut la rece. După înghețarea cremei se porționează blatul în formă de romburi și se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Unt	0,925	kg
4	Ouă	20	buc.
5	Făină	0,450	kg
6	Cacao	0,150	kg
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
8	Frișcă 32% grăsime	0,450	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,850	kg
2	Nuci miez	0,700	kg
3	Unt	0,850	kg
4	Ouă	15	buc.
5	Făină	0,200	kg
6	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	0,850	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,425	kg
8	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

și 0,425 kg ciocolată cuvertură preparăm o cremă cu care se umplu foile de Richard (format Alcazar fund și față).

După ce foile Richard au fost umplute, două cite două (fund și față) cu cremă, se glasează produsul în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Deasupra, ca decor, folosim cite o pastilă de ciocolată aplicată pe mijlocul suprafeței produsului.

773

„Joffre“ (pe bază de ulei)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,075	kg
2	Friscă 32% grăsime	0,975	kg
3	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ciocolată cuvertură	1,175	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 33 g.

care se adaugă vanilina pură, continuându-se alifierea pînă ce obținem o cremă alifioasă semispumată.

Această compoziție se toarnă, cu ajutorul unui poș cu dui corespunzător, pe capace din langues de chats, dinainte pregătite în acest scop. Aceste capace vor avea un diametru maxim de 2 cm. Crema turnată peste capacele de langues de chats va fi înaltă de circa 4—4½ cm. Peste cremă se lipește, la fiecare bucată în parte, un al doilea capac de langues de chats și se pun bucățile la rece.

După înghețare se glasează fiecare joffre în parte în ciocolată cuvertură, cu ajutorul unei croșete cu patru brațe.

După întărirea ciocolatei se pun la chese. Se păstrează la loc răcoros.

Modul de preparare:

Se amestecă ouăle, zahărul, miezul de nuci și făina între ele obținându-se astfel o compoziție de Richard. Prepararea foilor de Richard se va face după indicațiile date la rețeta nr. 94. Compoziția de Richard se toarnă apoi pe tăvi în format rotund și se coace la foc potrivit.

Din unt, pralina cu fondant și turtă de cacao

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,075 kg ciocolată cuvertură se taie mărunt și se amestecă cu frișcă pasteurizată. Se pune apoi la foc, amestecându-se bine în continuu pînă ce ea se înfierbintă, după care se ia de pe foc și se pune la rece (pe gheață). Se alifiază cu telul, după

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 773 (Joffre pe bază de ulei), cu deosebirea că ciocolata cuvertură, folosită pentru glasat, se prepară cu adaos de unt de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
2	Friscă 32% grăsime	0,900	kg
3	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	0,275	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

Mascote

775

Modul de preparare:

Din cantitatea de 1,200 kg ciocolată cuvertură și 0,200 l ulei comestibil rafinat, se prepară o compoziție care se mulează în chese speciale de hirtie parafinată.

În același timp se amestecă cantitatea de 1,750 kg ciocolată cuvertură, tăiată mărunt, cu

frisca pasteurizată și zahărul, după care se pune compoziția la foc. Se amestecă continuu cu

telui pînă ce compoziția se înfierbîntă, după care se trage de pe foc și se lasă să se răcească. Cînd compoziția s-a răcit se amestecă cu untul după care se tablează pînă ce devine o cremă fină spumată. Se adaugă apoi vanilina pură și cojile de portocale confiate, tăiate mărunt.

Se umple apoi chesele, mulate cu ciocolată cuvertură, cu această cremă și se pun la rece. După înghețarea cremei, se acoperă suprafața fiecărei mascote cu un strat subțire de ciocolată.

După înghețarea ciocolatei se scot din chese. Se păstrează la loc răcoros.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Friscă 32% grăsime	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
3	Zahăr	0,550	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,900	kg
5	Unt	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Mascote de înghețată „Verdun“

776

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 775 (Mascote), cu deosebirea că aceste mascote se umple cu înghețată „Ponce” în loc de cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată „Ponce” (rețeta nr. 682)	6,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Crant blat (rețeta nr. 123)	0,450	kg
2	Foi „Richard” nr. 1 (rețeta nr. 94)	0,480	kg
3	Nuga brülle (rețeta nr. 145)	0,880	kg
4	Cremă „Alunetta” (rețeta nr. 50)	1,280	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

dimensiunea întregului preparat, astfel ca ea să poată fi tăiată în careuri pătrate, care se așază apoi peste cel de-al doilea rând de cremă.

Foaia de nuga se taie înainte pentru a nu ține rezistență la tăierea restului produsului care se face după înghețarea cremei.

Se trage apoi în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete cu patru brațe.

Modul de preparare:

Acest produs se compune din trei foi diferite: prima foaie este o foaie de Richard; a doua o tranșă de blat de crant, iar a treia este o foaie de nuga.

Între aceste foi se întind două rânduri de cremă de alune.

Foaia de nuga ce vine aplicată la partea de sus a preparatului se măsoară pentru a avea di-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,300	kg
4	Arahide decojite	0,400	kg
5	Cremă apazel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,200	kg
6	Arahide decojite	0,600	kg
7	Alcool 90°	0,100	l
8	Ciocolată cuvertură	0,800	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cele 26 buc. albușuri, 0,500 kg zahăr, 0,300 kg făină și 0,400 kg arahide decojite, prăjite și măcinate fin, se prepară foi de Richard. Modul de preparare al acestor foi de Richard este indicat la rețeta nr. 94.

După coacere și răcire, foile se umplu cu cremă apazel cu aromă de portocale în care s-a adăugat 0,100 l alcool și

0,400 kg barot de arahide decojite, prăjite. Foile umplute se pun la rece. După întărirea cremei se taie foile în bucăți corespunzătoare gramajului, după care se glasează în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte cu ajutorul unei croșete. Deasupra peste glazura de ciocolată se decorează cu jumătăți de arahide decojite, prăjite (0,200 kg).

Richard cu cremă de portocale glasat în ciocolată

779

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 778 (Richard cu alune glasat în ciocolată), cu deosebirea că în crema de portocale se mai adaugă 0,400 kg coji de portocale confiate, tăiate mărunț și răzătură de portocale. După glasare în ciocolată cuvertură se decorează la suprafață cu bucățele de coji de portocale confiate în loc de alune.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Arahide decojite	0,400	kg
4	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg
6	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,040	kg
7	Alcool 90°	0,040	l
8	Ciocolată cuvertură	1,400	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
10	Făină	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ruladă cu cremă de cacao glasată în ciocolată

780

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, zahăr, ouă și făină se prepară foi de ruladă după procedeul descris la rețeta nr. 86. După coacere și răcire foile se umplu cu cremă aparel de cacao care în prealabil s-a amestecat cu 0,100 kg arahide decojite prăjite, alcool dublu rafinat, vanilină pură, coji de portocale confiate și fructe confiate tocate mărunț. După umplere cu cremă foile se rulează și se pun la rece. Se va avea în vedere ca

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Unt	0,400	kg
4	Făină	0,400	kg
5	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,000	kg
6	Arahide decojite	0,200	kg
7	Alcool 90°	0,050	l
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
10	Fructe confiate asortate	0,200	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,800	kg
12	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

foaia rulată să formeze un rulou care să nu depășească un diametru mai mare de 3,5—4 cm. După înghețarea cremei se glasează rulourile pe suprafață cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Peste ciocolată se presară arahide decojite și barotate. Se porționează, cu cuțitul înmuiat în apă caldă, în bucăți corespunzătoare gramajului.

Notă. Întinderea foilor de ruladă se face cu atenție pentru a se obține foi subțiri pentru a se menține dimensiunea indicată pentru rulouri.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș” (rețeta nr. 92)	1,300	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,300	kg
3	Unt	0,800	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg
5	Esență de rom	0,015	l
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

parată cu ulei. Se decorează apoi cu o dantelă fină de ciocolată preparată cu ulei executată cu ajutorul unui cornet.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	0,350	kg
2	Zahăr	2,000	kg
3	Unt	1,150	kg
4	Cacao	0,400	kg
5	Glucoză	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,003	kg
7	Rom superior	0,075	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,130	l
9	Ciocolată cuvertură	1,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Frișca, zahărul, cacao și glucoza se amestecă între ele și se pun la fiert. Cînd siropul este fiert (proba la bilă slabă) se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin. După ce compoziția s-a răcit puțin se introduce untul, se pune pe foc și se amestecă din nou.

Cînd crema a devenit omogenă se ia de pe foc și se toarnă pe o masă de marmură pentru a se răci repede. Cînd crema este rece se tablează introducîndu-se romul și vanilina pură. Crema este gata cînd a devenit compactă și alifioasă.

După prelucrarea cremei se umplu chesele și se pun la rece. După înghețarea cremei se glasează suprafața la chese cu ciocolata preparată. După întărirea ciocolatei se scot din chese și se învelesc în celofan.

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant alb de patiserie, unt, ciocolată cuvertură, esență de rom și vanilină pură se prepară o cremă de ciocolată fină. Cu această cremă se umplu foile de Doboș și se pun la rece. După întărirea cremei se taie produsul în bucăți rombice corespunzătoare gramajului și se glasează pe toate suprafețele cu ciocolată cuvertură pre-

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură se amestecă cu uleiul comestibil. Ciocolata astfel pregătită se mulează în chese parafinate și se lasă să se întărească. Se va opri din cantitatea de ciocolată prevăzută în rețetă cantitatea necesară pentru a pune capace cheselor, după ce acestea au fost umplute cu cremă.

Modul de preparare:

Ouăle și 0,600 kg zahăr se pun pe foc și se bat pînă ce zahărul se topește. Se adaugă apoi miezul de nuci trecut prin mașina de măcinat nuci, făina și cacao, amestecîndu-se compoziția pînă la omogenizare. Compoziția de blat rezultată se toarnă în tăvi și se coace la foc potrivit.

În același timp, din 0,250 kg zahăr, 0,900 kg unt, 0,350 kg pralină din fondant cu cacao și 0,350 kg ciocolată cuvertură, se prepară o cremă după procedeul obișnuit.

După răcirea foilor de blat acestea se umplu cu cremă la două rînduri și se pun la rece. După întărirea cremei se porționează în format pătrat și se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Peste glazură se dă un grătar dublu din ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,850	kg
2	Nuci miez	0,250	kg
3	Unt	0,900	kg
4	Ouă	24	buc.
5	Făină	0,350	kg
6	Pralină cu fondant și cacao (rețeta nr. 161)	0,350	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,350	kg
9	Cacao	0,075	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,350	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Tosca nr. II

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,700 kg ciocolată cuvertură tăiată mărunt se amestecă la cald cu 0,500 kg frișcă pasteurizată și 0,950 kg fondant alb de bombonerie. Cînd compoziția este fierbinte se trage de pe foc și se lasă să se răcească. După răcirea ei se adaugă untul, vanilina pură și esența de rom amestecîndu-se încontinuu pînă ce obținem o cremă spumoasă, omogenă. Între timp cojile de portocale se toacă mărunt și se adaugă în crema spumată.

În același timp topim, după procedeul cunoscut, cantitatea de 1,500 kg ciocolată cuvertură și o mulăm apoi în chese cerate, oprind din ea cantitatea necesară glazării suprafeței.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,700	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
3	Unt	0,950	kg
4	Fondant alb pentru bombonerie (rețeta nr. 101)	0,950	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Esență de rom	0,020	l
8	Ciocolată cuvertură	1,500	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Cînd ciocolata mulată în chese s-a întărit, umplem chesele cu cremă și le punem la rece. După întărirea cremei din chese se glasează suprafața cu ciocolată și se scot apoi din chese.

785

Trufe cu cremă de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,350	kg
2	Margarină	0,900	kg
3	Făină de castane	0,385	kg
4	Rom superior	0,065	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Brezer	0,150	kg
7	Nuci miez	0,125	kg
8	Zahăr farin	0,175	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

dau prin brezer fin amestecat în prealabil cu miezul de nuci măcinat. Apoi se pudrează cu zahăr farin și se pun la chese. (Forma acestui produs seamănă cu o bucățică de stîncă neuniformă). (Crema poate fi făcută și fiartă).

Notă. Pentru a se realiza dizolvarea completă a făinii de castane, aceasta se va dizolva în 0,500 l apă caldă.

786

Trufe cu cremă de unt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,300	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Cacao	0,200	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Rom superior	0,050	l
6	Zahăr farin	0,650	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

prin zahăr farin și se pudrează la suprafață cu cacao.

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se prepară un fondant care apoi se amestecă cu margarina, făina de castane, romul superior, vanilina pură. Această compoziție se spumează se toarnă apoi în bucăți neuniforme și se pun la rece. După răcire se

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 785 (Trufe cu cremă de castane), cu deosebirea că în crema acestui produs se adaugă circa 0,100 kg cacao. După turnarea compoziției și întărirea ei, produsul se dă

CAPITOLUL VIII

PRODUSE DE BOMBONERIE

Batoane de pralină cu susan

787

Modul de preparare:

Pralina cu susan se amestecă cu fondantul de bombonerie și vanilina pură și se frământă bine pînă ce se obține o pastă omogenă. Din această pastă se întind fitile cu un diametru de circa 10 mm, care apoi se taie în lungime de circa 3½ cm. Se glasează apoi în fondant cu cacao cu o croșetă cu trei brațe. Fondantul va fi puțin mai rece pentru a-și menține luciul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,450	kg
2	Fondant alb cu bombonerie (rețeta nr. 101)	0,450	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Fondant cu cacao nr. III pentru bombonerie (rețeta nr. 104)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Baton fistic în ciocolată

788

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr, glucoză și miez de nucă se prepară un marțipan la care se adaugă esență de fistic și culoare alimentară verde. Marțipanul obținut se dresează în fitile rotunde cu diametrul de 7—8 mm, după care se taie în bucăți lungi de circa 3½ cm. Apoi se glasează în ciocolată cuvertură cu adaos de ulei, cu ajutorul unei croșete cu trei brațe.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Glucoză	0,050	kg
3	Nuci miez	0,100	kg
4	Esență de fistic	0,002	l
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Grilaj		
2	Zahăr	1,300	kg
	Nuci miez	1,000	kg
	Cremă		
3	Unt	0,700	kg
4	Zahăr	0,600	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,300	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
	Glazură		
8	Ciocolată cuvertură	1,250	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

telor se introduce crema de cacao cu ajutorul unui poș cu dui corespunzător, după care se introduc la frigider. După întărirea cremei se glasează țigărele în ciocolată cuvertură. Crema se va prepara la fel ca aparatul, cu deosebirea că nu i se adaugă ouă.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașina de măcinat. Zahărul se topește la foc (fără apă). Când zahărul este topit complet se amestecă cu miezul de nuci. Compoziția obținută se modelează apoi prin întindere cu merdeneaua. Foia obținută se taie apoi în pătrățele care se rulează pe batonașe de lemn dându-li-se formatul de țigarete goale în interior. În interiorul țigare-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Cacao	0,250	kg
3	Lapte praf	1,250	kg
4	Unt	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

toarnă pe marmură (într-o ramă metalică sau de lemn). După răcire se taie în formă de batoane lungi și se ambalează în celofan.

Modul de preparare:

Zahărul împreună cu cacao se pune la fiert cu circa 1 l de apă. Proba de fierbere se face prin sistemul întrebuințat la fondant. Se introduce apoi laptele praf și untul și se amestecă bine și apoi se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Nuci miez	0,900	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de 3,500 kg zahăr, 0,900 kg miez de nucă și 0,100 glucoză se prepară un marțipan obișnuit care se

imparte apoi în 10 părți egale. Apoi fiecare diviziune se colorează după gustul interiorului. Se întinde apoi cu merdeneaua fiecare bucată de marțipan și se tale (dresează) în diferite forme.

Se lasă să se zvînte puțin după care se glasează în fondant colorat fiecare sortiment după specificul și gustul său.

La unele se face cite o garnitură din fondant cu ajutorul croșetei, iar la altele se decorează cu diferite baroturi (cafea, cacao, nuci etc.).

Este obligatoriu ca 1 kg de fondante să conțină 80 buc. bomboane.

Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburile de caise)

792

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu simburile de caise. Simburilor de caise înainte de folosire li se înlătură coaja prin opărire. După opărirea simburilor și îndepărtarea pieleițelor, ele se pun în dumane pentru a se usca, după care se trec prin mașina de măcinat nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Esență de rom	0,015	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Zahăr fin	0,075	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
9	Cacao	0,010	kg
10	Esențe diferite	0,025	l
11	Sare de lămîie	0,0015	kg
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Simburile de caise	0,950	kg
3	Glucoză	0,070	kg
4	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
5	Esență de rom	0,015	l
6	Zahăr fin	0,075	kg
7	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
8	Cacao	0,010	kg
9	Esențe diferite	0,025	l
10	Culoarea alimentară diferită	0,004	kg
11	Sare de lămîie	0,0015	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburile de caise și arahide)

793

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că o parte din miezul

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Arahide decojite	0,435	kg
3	Simburile de caise	0,435	kg
4	Glucoză	0,070	kg
5	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
6	Esență de rom	0,015	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,075	kg
9	Cafea prăjită, măci-nată	0,010	kg
10	Cacao	0,010	kg
11	Esențe diferite	0,025	l
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg
13	Sare de lămlie	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

de nucă se înlocuiește cu arahide puțin prăjite, iar o altă parte din miezul de nucă se înlocuiește cu simburii de caise (albe).

794

Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburii de caise și nuci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Nuci miez	0,435	kg
3	Simburii de caise	0,435	kg
4	Glucoză	0,070	kg
5	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
6	Esență de rom	0,015	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,075	kg
9	Cafea prăjită, măci-nată	0,010	kg
10	Cacao	0,010	kg
11	Esențe diferite	0,025	l
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg
13	Sare de lămlie	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că o parte din miezul de nucă se înlocuiește cu simburii de caise, cărora în prealabil li s-a îndepărtat coaja prin opărire.

795

Bomboane fondante cu pralină din susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,450	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,450	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Fondant alb de bombonerie (pentru glazat) (rețeta nr. 101)	1,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Pralina cu susan împreună cu fondantul alb de bombonerie se frământă împreună până ce se obține o pastă omogenă. După aceea compoziția se întinde până ce se obține o foaie pătrată. Se taie apoi în careuri mici de mărimea fondantelor obișnuite.

Fondantul pentru glazat se colorează cu zahăr ars puțin mai deschis.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 4.000 kg zahăr, 0,100 kg glucoză se prepară un fondant la probă tare, se avansează frișca și se continuă fierberea pînă ce compoziția revine la probă de fondant de bombonerie. Se trage jos de pe foc și se tablează. În rest, se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4.000	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,950	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Esențe diferite	0,025	kg
6	Esență de rom	0,020	kg
7	Zahăr (pentru fondant)	5,650	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
9	Cacao	0,010	kg
10	Zahăr farin	0,075	kg
11	Culoare alimentară (diferită)	0,004	kg
12	Sare de lămîie	0,0015	kg

Rezultat produs final: 10 kg.

Braziliene (în ciocolată)

Modul de preparare:

Se prepară un fondant tare din zahăr și glucoză. Acesta se introduce într-un vas, se adaugă frișca după ce fondantul s-a încălzit puțin, se introduce apoi cafeaua amestecîndu-se bine.

Această compoziție se introduce într-o plinie de tablă cu care se toarnă forme ovale imprimate anterior în capse cu pudră de amidon. Bomboanele rezultate se glasează în ciocolată cu adaos de ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,600	kg
2	Glucoză	0,060	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultat produs final: 1 kg.

Careuri cu pralină din susan

Modul de preparare:

Careuri: Susnul se spală, după care se prăjește puțin. Zahărul se topește ca pentru „Do-boș” și se amestecă cu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Careuri		
1	Susan	0,200	kg
2	Zahăr	0,200	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Interioare		
4	Prelină cu susan (rețeta nr. 164)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg
7	Fondant de cacao nr. III (pentru bombo- nerie) (rețeta nr. 104)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

susan, în așa fel încît să se așeze exact unul sub altul. Se taie apoi cu un cuțit subțire. Se glasează în fondant de cacao cu ajutorul unei croșete cu două brațe.

Spre a se menține luciul bomboanelor, fondantul nu se va încălzi prea tare.

susanul. Apoi se întinde compoziția obținută cu merdeneaua în foi subțiri. Foile din acest grilaj se taie în pătrățele mici egale (este indicat a se tăia cu o presă de mină care va porționa foile în bucăți absolut egale).

Interioare: Prelina cu susan se amestecă cu fondantul de patiserie, după care și această compoziție se întinde cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie de 6—7 mm. Peste această foaie se suprapun careurile de

799

Carpați

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,200	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se fărâmițează miezul de nuci (nu prea mărunț) și se amestecă cu cojile de portocale confiate care în prealabil au fost scurse bine de sirop și tocate mărunț. Apoi se introduce într-un căzanel și se toarnă peste ele, amestecîndu-se încontinuu cu

o linguriță, ciocolata cuvertură preparată cu unt de cacao.

Imediat se dresează cu lingurița, pe hirtie pergament, bucăți neuniforme, dar de aceeași mărime, mici bulgărași de ciocolată. (Se va observa ca acești bulgărași de ciocolată să fie neuniformi, prin aceea că ciocolata are în componența sa barot de nuci cu fructe confiate tocate.)

Modul de preparare:

Castanele se curăță de coajă și se pun la fiert. După fierbere și răcire se dă prin sită rară sau se trec prin mașina cu valțuri. Pasta obținută se trece din nou prin sită fină. Se amestecă apoi castanele pasale cu zahărul și vanilina pură prin frământare. (Zahărul poate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane	10,000	kg
2	Zahăr	1,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,450	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

fi transformat în sirop gros). Compoziția obținută se dresază apoi în formă de castane. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în fondant alb de patiserie colorat cu zahăr ars (culoarea castanelor).

„Chanticleire” în ciocolată nr. I

801

Modul de preparare:

Din 0,400 kg ciocolată și 0,250 kg frișcă se prepară crema de ganaj, după care se adaugă romul.

Anterior se prepară marțipanul cu adaos de apă de flori și culoarea verde. Din acest marțipan se întind două foi subțiri pe hîrtie pergament tăiată pătrat.

Se ia o foaie de marțipan și se întinde pe suprafața ei crema de ganaj după care se ia a doua foaie și se așază deasupra obținându-se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
3	Rom superior	0,030	l
4	Marțipan de simburî de caise (rețeta nr. 141)	0,400	kg
5	Apă de flori	0,005	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

astfel o foaie înaltă de circa 10 mm. Această foaie se taie în forme pătrate cu laturile de circa 3 cm, după care se glasează în ciocolată cu ajutorul unei croșete cu patru brațe, pe hîrtie pergament.

(Se recomandă ca umplutura de ganaj să fie turnată pe o foaie care mai întîi a fost așezată într-o ramă patrată).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
2	Frîșcă 32% grăsime	0,250	kg
3	Rom superior	0,030	l
4	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,400	kg
5	Apă de flori	0,005	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,600 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 801 („Chanticleire“ în ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de marțipan de simburi de caise folosim marțipan de nuci.

Creme (cacao)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Cacao	0,030	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Esență de cacao	0,015	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de cacao și cacao praf pentru aromatizarea produsului.

Creme (cafea)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Esență de cafea	0,015	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de cafea și cafea prăjită, măcinată pentru aromatizarea produsului.

Creme (fistic)

805

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de fistic pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de fistic	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (lămiie)

806

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de lămiie pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de lămiie	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (portocale)

807

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de portocale pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de portocale	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (vanilie)

808

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr și glucoză se prepară un fondant de bomboagerie la probă tare. După tablare se încălzește fondantul și i se adaugă esența de vanilie amestecându-se bine până la

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de vanilie	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

omogenizare, după care se toarnă compoziția la pudră cu o pilnie de tablă. După întărirea compoziției se scot bomboanele din pudră și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Notă: Înainte de preparare fondantului se pregătesc capsele cu pudra de amidon în care se imprimă apoi, cu ajutorul unei forme tari, formatul bomboanelor ce urmează a se turna. Apoi se va turna în aceste forme compoziția caldă în format semioval.

809

Cremă de cafea în ciocolată

Nr. crt.	Materie primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,590 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant se avansează și cafea prăjită, măcinată fin. Compoziția se toarnă la pudră în format semioval.

810

Cremă de vanilie în ciocolată

Nr. crt.	Materie primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Vanilie batoane	0,00025	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,590 kg.

Modul de preparare:

Pentru prepararea cremelor sînt în primul rînd necesare capse de lemn cu margini cu o lățime de 35—40 cm, o lungime de 70—75 cm și o înălțime de 5 cm precum și forme de ghips pentru fiecare sort în parte înșirate și lipite pe linii

de lemn. De asemenea mai este nevoie de amidon praf uscat pentru a se putea face mularea formelor. Înaintea mulării aceasta se va afina cu un tel. Amidonul se introduce în capse și se rarefiază cu un tel mic. Se nivelează apoi cu linia, după care se presează formele în pudră. Este necesară o pilnie conică cu un băț lung care se va servi la oprirea scurgerii fondantului.

Fondantul se înfierbîntă la foc, se subțiază cu apă cît este nevoie, după care se adaugă aromele și culorile respective și se amestecă pînă la omogenizare.

Se toarnă apoi, cu ajutorul unei pîlnii, în formele mulate în praful de amidon. După răcire se scot bomboanele din pudră pe sită și se perie de amidonul ce a rămas pe ele.

Se glasează apoi în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croșete corespunzătoare mărimii bomboanelor.

Cremă de zmeură în ciocolată

811

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant folosim esență de zmeură, sare de lămție și culoare alimentară roșie în loc de vanilie baton.

Formatul bomboanelor se recomandă a fi rotunde.

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Esență de zmeură	0,003	l
3	Sare de lămție	0,005	kg
4	Culoare alimentară (roșie)	0,0001	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Cremă oranj în ciocolată

812

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant folosim răzătură de portocale, sare de lămție și culoare alimentară oranj în loc de vanilie batoane. Pe fiecare bomboană se va fixa după glasare în ciocolată câte o bucătică mică de coajă de portocală confiată tăiată cu duiul mic. Formatul bomboanelor se recomandă a fi ca cel al feliilor de portocale sau al feliilor de lămii (semicerc).

Nr. crt.	Materia primă	Canitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,950	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,150	kg
3	Sare de lămție	0,005	kg
4	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,010	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Alune turcești	0,030	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

făcute barot. Se recomandă ca acestor bomboane să li se dea forma de balonașe.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant folosim alune turcești prăjite și rafinate fin și vanilină pură în loc de vanilie batoane. Bomboanele se decorează deasupra cu alune turcești prăjite,

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	1,850	kg
2	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	1,700	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Arahide decojite (barotate)	0,700	kg
5	Zahăr larin	0,050	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Semipreparatele prevăzute în rețetă, în afară de ciocolata cuvertură preparată, se frământă împreună cu arahidele barotate pînă cînd se obține o compoziție omogenă, compoziție omogenă.

Din această compoziție se întind fitile lungi, care se taie apoi în bucăți lungi de circa 10—11 cm. Bucățile obținute se trag apoi în ciocolată cuvertură preparată

cu ulei cu ajutorul unei croșete. Apoi o croșetă cu patru brațe se trage peste ciocolata cuvertură neînghețată încă un decor în zig-zag, care va avea aspectul unei crengi scorbtoase. Acest decor va fi executat uniform, astfel ca să fie plăcut la vedere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,350	kg
2	Zahăr	0,350	kg
3	Glucoză	0,030	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 875 (Romburi de susan în fondant de cacao),

cu deosebirea că în compoziția acestui produs se adaugă cojile de portocale confiate tocate mărunț.

Pasta rezultată se întinde cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie groasă de 3—4 cm.

Se taie apoi această foaie cu un duș mare, obținându-se astfel bucăți rotunde. Aceste bucăți se glasează apoi în fondant de cacao cu ajutorul

unei croșete cu două brațe. Fondantul de cacao nu se va încălzi prea tare pentru a nu-și pierde bomboanele luciul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Frișcă 32% grăsime	0,050	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
8	Fondant de cacao nr. III (pentru bomboane) (rețeta nr. 104)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Crochete-crizete cu nuci în ciocolată

816

Modul de preparare:

Miezul de nuci se taie cu cuțitul în granule mărunte.

Zahărul se topește ca pentru Doboș, după care se adaugă în el și glucoza. Este indicat ca zahărul să se topească pînă cînd începe să se îngălbenească, după care se adaugă glucoza. Se amestecă apoi cu nucile tălate mărunț. Se întinde

apoi compoziția cu merdeneaua, pe masa unsă cu ulei, pînă cînd obținem o foaie foarte subțire de circa 2 mm.

Această foaie se taie prin apăsarea rapidă, cu o formă rotundă de metal care are un diametru de 32 mm (crizete).

După tăierea foi cu forma se strîng resturile rămase și se încălzesc la cuptor. După încălzirea compoziției se frămîntă din nou după care se întinde cu merdeneaua pînă se obține o foaie de 2 mm.

Această foaie se taie la cuțit în formă de batoane plate cu o lungime de 6 cm și o lățime de 12 mm (crochete).

Se glasează apoi toate bucățile în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croșete cu 4 brațe.

Se decorează cu cîteva boabe de barot granulat din nuci (verde) (mărunț) fiecare bomboană în parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez (barotate)	0,350	kg
2	Zahăr	0,300	kg
3	Glucoză	0,030	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,020	l
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,900	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 8)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	3,200	kg
2	Zahăr	8,000	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 11,500 kg.

Din 3,300 kg zahăr și 3,200 kg miez de nucă se vor prepara crochetele, iar din 4,700 kg zahăr se va prepara fondantul pentru glasarea bomboanelor. La fondant se va adăuga cacao și vanilină.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 816 (Crochete-crizete cu nuci în ciocolată), cu deosebirea că bomboanele se glasează în fondant de cacao în loc de ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Susan	0,700	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,040	l
5	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Susanul se alege de impurități și se spală bine în câteva ape după care se usucă și se prăjește puțin.

În rest se vor urma indicațiile de preparare date la rețeta nr. 816 (Crochete-crizete cu nuci în ciocolată).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
3	Frișcă 32% grăsime	0,600	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură și frișca se dau în fiert amestecându-se încontinuu cu un tel. Când compoziția a dat în fiert se trage de pe foc și se răcește la gheață, după care se bate pînă ce se spumează (la fel ca pentru Jofre).

Cojile de portocale se nivelează ușor pentru a fi uniforme.

După această operație cu un dui mare (ca pentru indiene) se taie capace din aceste coji, ce vor servi la prepararea acestor specialități.

Așezăm apoi jumătate din capacele obținute pe o tavă, la fel ca la *Jofre*, după care turnăm peste ele cu ajutorul unui poș prevăzut cu du-iu cu care am tăiat capacele, crema preparată mai sus.

Mărimea acestor bomboane va fi de 1/3 din mărimea *Jofrelor*, adică ceva mai mare, ca o bomboană obișnuită.

Se așază apoi peste cremă, cealaltă jumătate de capace, după care se pun la rece.

După întărirea cremei se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croșete cu trei brațe.

Figuri de ciocolată în celofan nr. I

820

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură se potrivește prin tablare. Se mulează apoi ciocolata cuvertură la formele de figuri prinse în clame, scurgindu-se din interior ciocolata cuvertură ce prisosește, rămânind numai un strat ce se lipește pe forme.

Formele trebuie așezate apoi pentru înghețare cu partea prin care s-a introdus cuvertura în jos pentru a se acoperi acest orificiu prin scurgerea cuverturii.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	5,250	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,250	l

Rezultă produs finit: 5 kg.

Figuri de ciocolată în celofan nr. II

821

Modul de preparare:

Această rețetă se practică numai în cazul cind ciocolata cuvertură este prea groasă. În acest caz se va face constatarea printr-un proces-verbal atașat la foaia de fabricație. În rest prepararea figurilor se va face după indicațiile date la rețeta nr. 820.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	5,350	kg
2	Unt de cacao	0,150	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	5,200	kg
2	Ouă (18 albușuri)	9	buc.
3	Gelatină alimentară	0,050	kg
4	Amidon praf	0,050	kg
5	Culoare alimentară diferită	0,001	kg
6	Sare de lămie	0,002	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

na în el gelatină alimentară fiartă și răcorită, împreună cu albușurile de ou. Se frământă apoi compoziția, începând de la mijloc în părți spre a nu se scurge lichidul de la mijloc. Prin frământare se obține o pastă omogenă, nu prea tare, care apoi se mulează la forme de metal obișnuite ca pentru figuri de ciocolată (diferite animale, cocoșei, Moș Gerilă etc.). Mulajul nu se face compact, în întregime, ci se lasă un gol la mijloc, gol care se umple cu amidon până ce figura se usucă, pentru a-și menține formatul. După scoaterea din forme, figurile se răstoarnă de amidon. Pentru a căpăta un luciu frumos, după uscarea și periere, figurile se trec printr-o baie de apă rece puțin acrită cu sare de lămie, după care se lasă să se usuce în poziția normală (în picioare). Coloranții prevăzuți în rețetă se adaugă în compoziție, acolo unde acest lucru este indicat, și se folosesc și pentru darea înfățișării exterioare a figurilor ca: facerea ochilor, sprâncenelor, friurilor de căișori etc. Din preparatul „Drăgan” (rețeta nr. 84) se pot executa cu ușurință diferite piese pentru vitrine sau expoziții. De asemenea, se pot executa trandafiri și alte flori, cu un aspect plăcut, dacă sînt executate atent și cu îndemînare.

Modul de preparare:

Gelatina alimentară se pune la înmuiat în apă rece. Zahărul farin se cerne printr-o sită fină, oprindu-se din el 0,200 kg pentru dresat. Zahărul cernut se pune pe o masă de marmură după care facem o gaură la mijlocul lui pentru a se putea tur-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	6,250	kg
2	Nuci miez	3,450	kg
3	Ouă (8 albușuri)	4	buc.
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nucă se transformă în barot mărunț. În același timp se topește zahărul ca pentru „Doboș”. Se introduc apoi nucile barotate în zahărul topit și se amestecă bine pînă ce se ob-

ține o pastă omogenă. Pasta obținută se mulează apoi la forme diferite.

Între timp se prepară o glazură din zahăr, fondant alb de patiserie și albușuri de ou, cu care se vor decora figurile obținute din grilaj.

Fructul pădurii

824

Modul de preparare:

Se introduc într-un căzanel fondantul, pralina, untul, cacao și vanilina pură și se bat bine cu telul pînă ce obținem o cremă lejeră și omogenă. Această cremă se toarnă cu un poș cu dui pe hîrtie în 200 buc. rotunde în formă de emisfere, după care se dau la înghețat. După înghețarea creimei, se scot de pe hîrtie și se împerechează două cite două, introducîndu-se la mijlocul fiecărei perechi cite o bucată de fructă confiată tăiată cu cuțitul anterior.

Se rotunjesc apoi ușor la mină, cu ajutorul zahărului farin, și se pun din nou la rece.

Trasul în ciocolată cuvertură se face la mină, pentru ca după înghețarea ciocolatei să obținem o suprafață cu un aspect puțin țepos.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
2	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	0,550	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Fructe confiate asortate	0,650	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Zahăr farin	0,050	kg
8	Ciocolată cuvertură	1,100	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Halviță

825

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 826 (Halviță cu alune turcești), cu deosebirea că se folosește în compoziție miez de nucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	52,500	kg
2	Glucoză	48,500	kg
3	Nuci miez	4,000	kg
4	Ciulin	2,000	kg
5	Vanilină pură	0,005	kg

Rezultă produs finit: 100 kg.

Halviță cu alune turcești

826

Modul de preparare:

Se pune ciuinel în circa 12 l de apă, lăsîndu-se să fiarbă 24 ore pînă ce mai rămîne circa 3—4 l de soluție de ciuin. Această soluție de ciuin se strecoară printr-o sită deasă după care se pune să se răcească. După

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	87,500	kg
2	Glucoză	6,250	kg
3	Ciulin	1,875	kg
4	Sare de lămile	0,095	kg
5	Alune turcești	3,125	kg
6	Foi tort (vafele)	2,500	kg
7	Ouă (52 albușuri)	26	buc.

Rezultă produs finit: 100 kg.

răcire se amestecă cu albușurile de ou și se spumează cu un tel. În același timp se pune la fiert zahărul în circa 20 l de apă. Când zahărul a fiert și a ajuns la proba de caramel, i se adaugă glucoza și se ia o nouă probă. Se trage apoi de pe foc și se toarnă în fir subțire peste ciuin și albușuri bătute, continuându-se amestecarea compoziției la cald până la proba necesară. Între timp se adaugă sarea de lămiile dizolvată, alunele turcești prăjite, ușor barotate, amestecându-se din nou până se obține o compoziție omogenă. Se toarnă apoi compoziția în capace îmbrăcate în fol de tort (vafele).

827

Halviță specială cu alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	28,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg
3	Ciuin	0,600	kg
4	Sare de lămiile	0,030	kg
5	Alune turcești	1,000	kg
6	Vafele (fol de tort)	0,800	kg
7	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
8	Vanilină pură	0,002	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 826 (Halviță cu alune turcești), cu deosebirea că în această compoziție se adaugă vanilină pură.

Rezultă produs finit: 32 kg.

828

Halviță specială cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	28,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg
3	Ciuin	0,600	kg
4	Sare de lămiile	0,030	kg
5	Nuci miez	1,000	kg
6	Vafele (fol tort)	0,800	kg
7	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
8	Vanilină pură	0,002	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 826 (Halviță cu alune turcești), cu deosebirea că se folosește în compoziție miez de nucă în loc de alune turcești și în plus se mai adaugă și vanilină pură.

Rezultă produs finit: 32 kg.

829

Glasele fine nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate asortate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
2	Martipan de simbur de caise (rețeta nr. 141)	0,350	kg

Modul de preparare:

Baza acestui produs este martipanul și fructele, urmează apoi colorarea martipanului în diverse nuanțe și aromarea lui. În diversitatea sorti-

mentelor, vom enumera câteva spre a fi un punct de plecare a imaginației meșterului cofetar.

Perele confiate tăiate în felii, ca pepenele, li se scobesc semințele care se înlocuiesc cu marțipan, caisele se taie în două, iar simburii se înlocuiesc cu marțipan; cojile de portocale se rulează în jurul unui bob de marțipan. La toate se presează, cu muchia cuțitului, linii sub formă de grătar, frunze etc.

Din marțipan se pot dresa diverse imitații de fructe ca: merișoare, pere, caise, căpșuni, ardei verzi mici, pepeni cantalupi etc. În rețetă sînt trecute arome și culori cacao și cafea, tocmai pentru a fi întrebuințate după aprecierea și gustul maestrului cofetar.

La fructe nu va lipsi cîte o frunzuliță sau codiță. Fiecare bucată în parte se înfige apoi într-o croșetă mare (cu patru brațe) cu ajutorul căreia se execută glasarea în caramel, cu ajutorul unui grătar pe o masă cu blat de marmură unsă cu ulei. După răcire se pun la chese.

Glasele fine nr. II

830

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 829 (glasele fine nr. I), cu deosebirea că marțipanul de simburii de caise se înlocuiește cu marțipan de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Nuci miez	0,050	kg
4	Cacao	0,005	kg
5	Esențe diferite	0,003	l
6	Sare de lămlie	0,001	kg
7	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,005	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
10	Zahăr	0,400	kg
11	Glucoză	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate asortate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
2	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,350	kg
3	Nuci miez	0,050	kg
4	Cacao	0,005	kg
5	Esențe diferite	0,005	l
6	Sare de lămlie	0,001	kg
7	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,005	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
10	Zahăr	0,400	kg
11	Glucoză	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipaa de nuci (rețeta nr. 140)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr fin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bonbonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Marțipanul de nuci se dresază la fel ca la fondante (rețeta nr. 791) după care bomboanele se trag în fondant, cu coardă în spirală, sau la croșetă sistem furculiță cu două sau trei brațe.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de simburii de caise (rețeta nr. 141)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr fin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bonbonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 831 (Marțipan cu cacao nr. I), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu marțipan de simburii de caise.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de simburii de caise și nuci (rețeta nr. 142)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr fin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bonbonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 831 (Marțipan cu cacao nr. I), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu marțipan de simburii de caise și nuci.

Martipan cu ciocolată

834

Modul de preparare:

Din zahăr și miezul de nucă se prepară un martipan obișnuit după procedeul descris la rețeta nr. 140. În jumătate din martipan se introduce cacaoa praf, restul rămânând în culoarea sa naturală. Ambele culori se întind separat în foi, după care se suprapun dând aspect de straturi (ca la prăjiturile „Doboș”). Se taie în lungime în ștraifuri sau batoane lungi de 15—20 cm. Se glasează apoi fiecare baton în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, pe toate suprafețele. Se procedează apoi la porționarea batoanelor prin tăiere cu cuțitul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	10,000	kg
2	Nuci miez	3,600	kg
3	Cacao	0,900	kg
4	Esență de rom	0,100	l
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 15 kg.

Martipan cu fructe confiate în ciocolată

835

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr, glucoză și miez de nucă se prepară un martipan obișnuit. După tablare și rafinare se adaugă în compoziție esența de portocale și culoarea alimentară, după care se dresază în bucăți mici (rotunde sau ovale ca fondantele). Se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Deasupra se decorează fiecare bucată cu o bucățică de coajă de portocală confiată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,575	kg
2	Glucoză	0,060	kg
3	Nuci miez	0,075	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
5	Esență de portocale	0,002	l
6	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
8	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

„Mignonette” nr. I

836

Modul de preparare:

Cojile de portocale confiate bine scurse și puțin uscate se taie în bucăți lungi de circa 4 cm. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură preparată cu ulei cu ajutorul unei croșete, pe hirtie pergament.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,800	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	8,000	kg
2	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	4,000	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

se glasează în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete cu 4 brațe pe hîrtie pergament.

Modul de preparare:

Cojile de portocale confiate se taie în fișii lungi și înguste (în formă de batonașe), se aranjează pe site și se introduc în camera caldă (duman) timp de 6—10 ore pentru a se zvînta. După uscare

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	1,550	kg
2	Apă de flori	0,010	l
3	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
4	Amidon praf	0,070	kg
Interioare			
5	Fondant alb de bomboerie (rețeta nr. 101)	3,500	kg
6	Unt	0,450	kg
7	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,650	kg
8	Cacao	0,425	kg
9	Esență de rom	0,010	l
10	Vanilină pură	0,001	kg
11	Fondant de cacao nr. III (pentru bomboerie) (rețeta nr. 104)	3,750	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 801, cu deosebirea că umplutura se face din fondant, marțipan, unt, cacao, esență de rom și vanilină pură, după care se glasează în fondant de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de simburî de caise (rețeta nr. 141)	1,550	kg
2	Apă de flori	0,010	l

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 838 (Miorița „Chanticleire“ nr. I) cu deosebirea că marțipanul de

nuci se înlocuiește cu marțipan de sîmburi de caise.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
4	Amidon praf	0,070	kg
	Interioare		
5	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	3,500	kg
6	Unt	0,450	kg
7	Marțipan de sîmburi de caise (rețeta nr. 141)	0,650	kg
8	Cacao	0,425	kg
9	Esență de rom	0,010	l
10	Vanilină pură	0,001	kg
11	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	3,750	kg

Rezultă produs finit: 16 kg.

„Muss-Caffée“

840

Modul de preparare:

Pentru acest preparat ne este necesar un pătrat de linii, care să se poată lărgi sau micșora după nevoie. Întrucît acest produs se solidifică foarte repede, este bine a se folosi aceste rame pentru a nu rămîne margini. Ramele înainte de a se turna preparatul în ele, se vor așeza pe coli de hîrtie curate. Introducem frișca bătută într-un căzanel, adăugăm peste ea cafeaua, după care turnăm peste ea în fir subțire ciocolata cuvertură topită și încă puțin caldă. În același timp amestecăm compoziția agitat pînă se omogenizează, pînă obținem o compoziție lejeră. Se toarnă apoi preparatul rezultat în ramele dinainte aranjate.

După întărirea compoziției aceasta se porționează, cu ajutorul unui cuțit cald, în pătrățele ce au latura de 2—3 cm. Pătrățelele se glasează în ciocolată cuvertură și se decorează cu cafea măcinată, cu ajutorul unui creion.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,015	kg
4	Rom superior	0,030	l
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Zahăr fin	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură, preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,500	kg
2	Nuci miez	0,550	kg
3	Cacao	0,060	kg
4	Esență de rom	0,005	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

tecă din nou pînă la omogenizarea pastei. Cu acest marțipan se umplu jumătățile de nuci, lîpindu-se împreună două cîte două.

Dintr-un kilogram de zahăr se prepară fondantul în care se introduce și restul de cacao, după care cu acest fondant de cacao se glasează jumătățile de nuci lipite cu marțipan, cu ajutorul unei croșete. Pe fiecare bomboană astfel rezultată se face o coardă din fondant, cu ajutorul croșetei de tras. După întărirea fondantului se așază în chese mici de bomboane.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	1,800	kg
2	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
3	Nuci miez (barotate)	0,250	kg
4	Zahăr fin (penlru barotat)	0,050	kg
5	Fondant alb de bomboane (rețeta nr. 101)	2,050	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Modul de preparare:

Cantitatea de marțipan de nuci prevăzută se amestecă cu cafeaua prăjită și măcinată și miezul de nucă barotat mare. Se dresează apoi bomboane de format oval (ceva mai mari ca interiorul unei bomboane fondante).

Se glasează apoi în fondant colorat cu zahăr ars (cafea) decorîndu-se fiecare bomboană cu o coardă în formă de spirală. Se pun la chese mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,300	kg
2	Nuci miez	2,000	kg

Modul de preparare:

Se topește zahărul (grilează) după care se amestecă cu miezul de nucă transformat în barot

mai mare și vanilină pură. Se întinde apoi compoziția obținută pe o masă cu placă de marmură unsă. Se nivelează cu merdeneaua și se porționează în stare fierbinte în bucăți rombice.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Ulei comestibil	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 10 g.

Nuga „brüllé” în ciocolată

844

Modul de preparare:

Nugaua se taie în bucăți dreptunghiulare de mărimea obișnuită a bomboanelor. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete cu patru brațe.

Deasupra se decorează cu un bob de barot granulat din nuci maron.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuga „brüllé” (rețeta nr. 145)	1,050	kg
2	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,850	kg
3	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1.800 kg.

Nuga de fructe în ciocolată

845

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că compoziția se întinde întâi pe piatră unsă pentru a se răci, iar după răcire se porționează în bucăți pătrate uniforme și se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei cu ajutorul unei croșete.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,300	kg
2	Glucoză	0,250	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
4	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Culoare alimentară	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nuga cu susan în ciocolată

846

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,300	kg
2	Glucoză	0,250	kg
3	Susan	0,250	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

groasă de 1 cm, după care se porționează în bucăți pătrate cu latura de circa 2 cm. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

847

Nuga de ciocolată cu alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	3,000	kg
5	Cacao	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în compoziție se înlocuiește miezul de nucă cu cacao praf și alune turcești prăjite. Alunele turcești se prăjesc și li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur.

848

Nuga de ciocolată cu alune turcești și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie de nuci), cu deosebirea că în compoziție se înlocuiește miezul de nucă cu cacao, alune turcești prăjite, coji de portocale și de pepene, confiate. Alunele turcești se prăjesc și li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur, iar fructele confiate se scurg de sirop și se usucă.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în compoziția acestui produs se înlocuiește miezul de nucă cu arahide decojite și se adaugă cacao praf.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	3,000	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de ciocolată cu arahide și fructe confiate

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în această compoziție se introduce cacaoa, iar miezul de nucă se înlocuiește cu arahide decojite și coji de portocale și coji de pepene confiate. Arahidele se prădesc și li se îndepărtează coaja, iar fructele confiate se scurg de sirop și se usucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de ciocolată cu fructe confiate

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în această compoziție miezul de nucă se înlocuiește cu coji de portocale confiate și coji de pepene confiate. Se adaugă în plus în compoziție cacao praf. Fructele confiate se scurg de sirop, se taie mărunt și se usucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
5	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	2,300	kg
6	Cacao	0,450	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție înainte de a se introduce miezul de nucă prăjit se amestecă cu cacaoa praf cernută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă cacaoa cernută și fructe confiate tăiate cuburi. Fructele confiate se scurg de sirop și se usucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	2,900	kg
5	Esență de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă esență de apă de flori, culoare alimentară verde și alune turcești prăjite. Alunele turcești se prăjesc, după care li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur.

Nuga de fistic cu arahide

855

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se introduc arahide decojite prăjite, esență de apă de flori, și culoare alimentară verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	2,900	kg
5	Esență de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultat produs finit: 10 kg.

Nuga de fistic cu nuci

856

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se avansează esență de apă de flori și culoare alimentară verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Esență de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultat produs finit: 10 kg.

Nuga de fructe confiate

857

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Fructe confiate asortate	3,500	kg
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultat produs finit: 10 kg.

858

Nuga de portocale cu alune turcești și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Culoare alimentară (oranje)	0,001	kg
8	Esență de portocale	0,010	l
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la compoziție în loc de miez de nucă se folosesc alune turcești prăjite, coji de portocale confiate, tăiate romburi și uscate și esență de portocale.

859

Nuga de portocale cu arahide și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
8	Esență de portocale	0,010	l
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că la compoziție se introduc arahidele decojite prăjite, culoare alimentară și esență de portocale.

860

Nuga de portocale cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	3,500	kg
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate).

Nuga de portocale cu nuci și fructe confiate**861****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă coji de portocale confiate tăiate cuburi și uscate, esență de portocale și culoare alimentară oranje.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esență de portocale	0,010	l
8	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
9	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu alune turcești**862****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuiește cu alune turcești, prăjite și curățate de coajă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu alune turcești și fructe confiate**863****Modul de preparare:**

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuiește cu fructe confiate tăiate cuburi și uscate și alune turcești prăjite, cărora în prealabil li s-a îndepărtat coaja.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (fol tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Foi tort (vafele)	0,220	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuiește cu arahide prăjite și decojite..

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi de tort)	0,220	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că la acest produs se mai adaugă în compoziție și arahide prăjite și decojite.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,100	kg
5	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (foi de tort)	0,220	kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se pun la fiert 3,500 kg cu adaos de 1,200 l apă, se amestecă cu o paletă pînă la topirea zahărului, după care se spală marginile cazanului în interior. Se infierbintă în alt vas glucoza care se adaugă în zahărul fiert ajuns la proba de caramel.

Separat se bate albușul cu 0,650 kg zahăr, după care se introduce zahărul fiert în șuvițe subțiri amestecindu-se permanent pînă ce s-a amestecat întreaga cantitate de zahăr și albușuri. Cazanul cu compoziția se introduce într-un

Rezultă produs finit: 10 kg.

vas cu apă caldă pe foc (baine marie), se amestecă cu o lopată pină ce ajunge la proba de caramel moale. Se dă jos de pe foc, se introduc vanilina și fructele confiate uscate și tăiate cuburi și se mestecă pină ce compoziția cu fructele devine uniformă. Se toarnă în capse, care în prealabil au fost îmbrăcate în interior cu foi de vafele.

Nuga de vanilie cu nuci

867

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866, cu deosebirea că în loc de fructe confiate se introduc nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu nuci și fructe confiate

868

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea în această compoziție se adaugă coji de portocale și pepene confiate.

Cojile de portocale și pepene confiate mai întâi se scurg de sirop, se taie cuburi, se usucă și se amestecă cu restul compoziției.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie glasă în ciocolată

869

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că compoziția preparată se întinde pe masă dată cu praf de amidon, în grosimea de 1½ cm. După răcire se taie în bucăți dreptunghiulare și se glasează fiecare bucată în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Glucoză	1,250	kg
3	Nuci miez	0,850	kg
4	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Amidon praf	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,350	kg
2	Nuci miez	0,350	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 871 (Nuga grille glasată în ciocolată nr. II), cu deosebirea că la această compoziție se folosesc coji de portocale confiate în loc de frișcă pasteurizată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,550	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Frișcă 32% grăsime	0,150	kg
4	Vanilină pură	0,0083	kg
5	Făină	0,020	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,800	kg
7	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,800 kg.

Modul de preparare:

Semifabricatul: Zahărul se topește ca pentru „Doboș“ și se stinge cu frișcă, după care fierbem compoziția până la probă tare, ca pentru caramelle de ciocolată. Se adaugă apoi miezul de nuci barotate și se amestecă până la omogenizare, după care se întinde compoziția pe o masă cu placă de marmură într-o foaie de 7—8 mm. După

răcire se taie în forme pătrate pe mărime obișnuită. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte cu ajutorul unei croșete cu trei brațe și se decorează la suprafață cu un bob de barot granulat din nuci „Flori de roze“, pentru a se deosebi de alte bomboane de același format.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	10,500	kg
2	Esențe diferite	0,060	l
3	Sare de lămie	0,040	kg
4	Culoare alimentară	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Fondantul alb de bombonerie se încălzește bine, după care se împarte în cinci părți egale. Se aromează și se colorează fiecare parte specifică sortimentului cu ajutorul unei pînli speciale din tablă se toarnă în capse cu amidon, în

care în prealabil au fost imprimate formele rotunde (pastile). După răcire acestea se scot pe site și se perie cu banșeușul de pudra de amidon.

Paveuri din fondant

873

Modul de preparare:

Fondantul se înfierbîntă după care se colorează, se aromează și i se adaugă sarea de lămlie și fructele confiate tocate. Se toarnă apoi compoziția în tăvi îmbrăcate cu hîrtie pergament (tăvile vor avea margini mici — maximum 12 mm).

După răcire, se porționează în forme dreptunghiulare cu laturile de $3 \times 1\frac{1}{2}$ cm. După porționare se împachetează în celofan alb.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,880	kg
2	Fructe confiate asortate	0,250	kg
3	Esențe diferite	0,003	l
4	Sare de lămlie	0,001	kg
5	Culoare alimentară diferită	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Pralineuri glasate în ciocolată

874

Modul de preparare:

Se frămîntă pralina și se întinde uniform pe o masă. După aceasta se taie cu dușul rotund. Resturile rămase se reîntind și se taie din nou. Această operație se repetă pînă ce întreaga compoziție este gata. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură preparată cu ulei și se decorează deasupra cu barot de alune turcești prăjite.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu arahide (rețeta nr. 159)	0,700	kg
2	Alune turcești	0,050	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Romburi de susan în fondant cu cacao

875

Modul de preparare:

Susanul, după ce este spălat se prăjește puțin la cuptor. Zahărul se topește ca pentru „Doboș”, adăugîndu-i-se glucoza. Se stînge cu frișcă, luîndu-se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,500	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Glucoză	0,050	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

7—8 mm. Se porționează apoi în formă de rombuțele mici.

Se glasează în fondant cu cacao cu ajutorul unei croșete cu două brațe.

Fondantul nu trebuie încălzit prea tare pentru a nu-și pierde luciul după glasare.

proba ca pentru caramelle de ciocolată.

Susanul și vanilina pură se amestecă apoi cu zahărul topit, până se obține o pastă omogenă. Această pastă se întinde pe o masă de marmură unsă, în grosime de circa

876

Struguri cu cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri în alcool (rețeta nr. 187)	2,400	kg
2	Fondant alb pentru bombonerie (rețeta nr. 101)	8,200	kg
3	Cacao	0,400	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culeare alimentară	0,002	kg
6	Esență de rom	0,020	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Strugurii scoși din alcool se pun pe site pentru a se zvînta. Se învelesc într-un strat de fondant alb cu ajutorul croșetei cu inel. După aceea se glasează pentru a doua oară într-un strat de fondant de cacao.

Se aranjează apoi la chese fiecare bomboană în parte.

877

Struguri în alcool glasați în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri în alcool (rețeta nr. 187)	0,550	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,100	kg
5	Esență de rom	0,010	l
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 883 (Vișine în alcool glasate în ciocolată), cu deosebirea că la această rețetă vișinele se înlocuiesc cu struguri.

Modul de preparare:

Susanul se alege de impurități și se spală în câteva ape după care se prăjește puțin în cuptor.

Zahărul se topește într-un cazănel. Când topirea zahărului s-a făcut complet (fără ca să se închidă la culoare) se adaugă glucoza. Se fierbe până

se leagă din nou zahărul după care se introduce și susanul. Se întinde compoziția cu merdeneaua pe masa unsă subțire cu ulei și se taie în formă de batoane sau romburi de grosimea maximă de 2 mm. Porționarea în batoane sau romburi trebuie făcută cât mai exactă, întrucât acest produs se vinde și la bucată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	1,100	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Glucoză	0,000	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,020	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Susan romburi simple

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 843 (Nuci romburi), cu deosebirea că la zahărul topit se mai avansează glucoză, după care, în loc de miez de nucă, compoziția se amestecă cu susanul spălat, uscat și puțin prăjit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Glucoză	0,030	kg
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Susan	0,900	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 10 g.

Trei alune (glasate în ciocolată)

Modul de preparare:

Alunele turcești se introduc la cuptor pentru a se prăji. După prăjire se dau la ciur pentru a li se înlătura cojile. Zahărul se pune la topit (grilat) amestecându-se în continuu. Când zahărul s-a topit se adaugă alunele

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,450	kg
2	Alune turcești	0,350	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

turcești, care se recomandă a fi puțin calde, continuându-se amestecarea compoziției până ce zahărul topit se împarte uniform pe suprafața alunelor. După circa 2—3 minute de amestecare se trag de pe foc și se

pun pe o tavă sau piatră puțin unsă cu ulei. Alunele călduțe se aranjează câte 3 buc. îmbrăcate cu zahăr la un loc, în formă de batonașe, și se lasă să se răcească. După răcire se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, cu ajutorul unei croșete.

881

Țigarete de susan glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,600	kg
2	Zahăr	0,600	kg
3	Glucoză	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru uns masa)	0,010	l
	Cremă ganaj		
6	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
7	Frișcă 32% grăsime	0,350	kg
8	Rom superior	0,030	l
9	Ciocolată cuvertură	0,270	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,030	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

fiecare fișie pe câte un baton de lemn pentru a se obține forma de țigarete. Din ciocolată cuvertură, frișcă și romul superior se prepară o cremă ca pentru Jofre. Cu această cremă se umplu apoi țigaretetele. Fiecare țigaretă în parte se glasează în ciocolată cuvertură, cu ajutorul unei croșete cu patru brațe.

882

Vișine în fondant (cacao)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vișine în alcool (rețeta nr. 201)	1,200	kg
2	Fondant alb de bombo- nerie (rețeta nr. 101)	4,125	kg
3	Fondant de cacao nr. III (pentru bom- bonerie) (rețeta nr. 104)	4,625	kg
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

din nou în fondant de cacao, care trebuie să fie mult mai rece decât fondantul alb pentru a-și menține luciul. Se trag în fondant de cacao pe barot de cacao.

Modul de preparare:

Susanul spălat se prăjește puțin. Zahărul se topește ca la „Doboș” după care i se adaugă glucoza. Se amestecă apoi cu susanul prăjit și se introduce la cuptor pentru a se menține fierbinte (ușa cuptorului va fi deschisă). Se scot din cuptor bucăți mici din compoziția de susan și se întind pe masă cu merdeneaua. După ce s-a întins foaia se taie din ea fișii late de 4 cm. Se rulează apoi

Modul de preparare:

Vișinele scoase din alcool, se aleg cele mai mici de cele mari și se așază pe site pentru a se zvînta, după care se trag în fondant. Vișinile mici se trag în fondant de două ori. În cazul în care sint uniforme, se trag obișnuit în fondant. După ce vișinile au fost trase în fondant alb, se trag

Notă: Dacă din cauze obiective (ca: vișinele sînt toate mari, sau toate mici), se vor înregistra unele mici devieri în structura rețetei, referindu-ne numai la vișine și la fondant alb (de exemplu se poate consuma numai 0,800 kg vișine și 3,450 kg fondant alb sau invers).

Se pot ivi cazuri cînd per total consumurile specifice vor depăși cantitățile prevăzute în rețetar. În acest caz, în mod egal, greutatea depășirii va influența greutatea produsului finit rezultat.

Vișine în alcool glasate în ciocolată

883

Modul de preparare:

Vișinile scoase din alcool se sortează cele mici de cele mari. Se așază pe site și se lasă puțin a se zvînta. Vișinile mai mari se glasează o singură dată în fondant alb, iar vișinile mici se glasează de două ori în fondant alb. După ce vișinile au fost glasate în fondant alb și fondantul s-a întărit, ele se glasează în ciocolată cuvertură preparată

cu ulei, cu ajutorul unei croșete rotunde. Cu ajutorul croșetei întoarsă invers se face pe suprafața rotundă a fiecărei vișine cîte o dunguliță. Glasarea vișinelor se va face pe barot din fondant cu cacao fin. După întărirea ciocolatei se pun la chese mici și la cutii.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vișine în alcool (rețeta nr. 201)	0,500	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
3	Esență de rom	0,010	l
4	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
6	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

CAPITOLUL IX

BĂUTURI

BĂUTURI RĂCORITOARE

884

Citronadă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Suc de lămie concentrat (rețeta nr. 169)	0,900	kg
2	Răzătură de lămie (rețeta nr. 177)	0,200	kg
3	Sare de lămie	0,025	kg
4	Zahăr	1,250	kg
5	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 886 (Oranjadă).

885

Mazagraine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Cafea prăjită și măcinată	0,025	kg
3	Cicoare	0,050	kg
4	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 2,000 l.

Modul de preparare:

Din cantitatea de cafea, cicoare și apă se prepară un șvarț concentrat și se lasă să se limpezască. După limpezire șvarțul se strecoară și se amestecă cu zahărul pînă ce acesta s-a dizolvat. Se pune la sticlă și se ser-

vește de la gheață în pahare sonde. Sticlele se sigilează în laborator cu ceară sau stearină.

Modul de preparare:

Apa se amestecă cu celalalte materii prime după care se strecoară prin sită fină. Se îmbutează în sticle și se sigilează cu ceară sau stearină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Suc de portocale concentrat (rețeta nr. 190)	1,000	kg
2	Zahăr	1,250	kg
3	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,250	kg
4	Sare de lămlie	0,030	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0003	kg
6	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

Răcoritor „Continental”*Modul de preparare:*

Se amestecă bine apa cu răzătura de portocale, răzătura de lămlie, zahărul, vișinata, sarea de lămlie, culoarea alimentară, zahărul ars, apoi se strecoară printr-o sită fină de mătase. Se pune la sticle și se servește de la gheață. Sticlele se sigilează în laborator cu ceară sau stearină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,200	kg
2	Răzătură de lămlie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
3	Zahăr	1,700	kg
4	Vișină (zeamă de la vișine în alcool)	0,500	l
5	Sare de lămlie	0,030	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,0005	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	l
8	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

BĂUTURI CALDE NEALCOOLICE**Cacao***Modul de preparare:*

Se introduce 0,075 kg cacao într-un vas mic. Se toarnă peste ea 0,100 l apă caldă și se amestecă cu o linguriță pînă ce obținem o cremă lejeră.

În alt vas se fierbe 1 l apă peste care se adaugă apoi cacaoa dizolvată și zahărul tos, lăsîndu-se să fiarbă circa 2—3 minute. Se trage de pe foc și se ține la cald.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cacao praf	0,075	kg
2	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Această băutură se prepară numai la comandă servindu-se fierbinte. Nu se admite prepararea ei de pe o zi pe alta.

889

Cacao cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	1,000	l
2	Cacao praf	0,040	kg
3	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

cacaoa divolzată și zahărul tos, amestecându-se în același timp cu o lopețică. Compoziția va fierbe 2—3 minute după care se trage de pe foc.

Modul de preparare:

Se introduce 0,040 kg cacao într-un vas mic. Se toarnă peste ea 0,100 l apă caldă și se amestecă cu o linguriță pînă ce obținem o cremă lejeră.

Într-un alt vas se fierbe 1 l de lapte peste care se adaugă treptat

890

Cafea „București” (rețetă pentru aparate „Expresso”)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,015	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pac.

Rezultă produs finit: 1 porție a 150 ml.

Modul de preparare:

Se prepară numai la aparatele automate de cafea tip „Expresso”.

891

Cafea cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	0,650	l
2	Șvarț (rețeta nr. 192)	0,320	l
3	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pac.

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Într-un vas se fierbe 650 ml lapte după care se amestecă cu șvarțul fierț.

Se servește cu zahărul separat.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 895 (Cafea melanj), cu deosebirea că esența de cafea se prepară din cafea solubilă (Maxwell, Niemayer, Mokaje etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea solubilă (Maxwell, Mokaje și Niemeljer)	0,030	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Cafea „Express” rețetă pentru aparatele „Expresso”)

893

Modul de preparare:

Prepararea acestui produs se face numai la aparatele automate de preparat cafea „Expresso”.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,006	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachețel

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 ml.

Cafea filtru

894

Modul de preparare:

Cafeaua prăjită și măcinată (20 g) se așază în dispozitivul de filtru (partea superioară, peste sită), după care se toarnă peste ea apa clocotită (circa 200 ml).

Astfel în partea de jos a vasului se obține o esență de cafea fără drojdie (limpede). Se servește cu zahărul separat.

Această rețetă nu se folosește la automatele de preparat cafea „Expresso”.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,100	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	10	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau
10 porții a 100 ml

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,060	kg
2	Năut prăjit, măcinat	0,020	kg
3	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau
10 porții a 100 ml

în ceștile de cafea. Pentru obținerea unei cafele de calitate este necesar a se fierbe cafeaua de două ori.

896 Cafea „Mocca” cu frișcă (rețetă pentru aparate „Expresso”)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,015	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pache- țel
3	Frișcă 32% grăsime	0,015	kg

Rezultă produs finit: 1 porție a 150 ml.

897

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	0,650	l
2	Șvarț-cafea (rețeta nr. 193)	0,320	l
3	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pache- țele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

898

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Șvarț-cafea (rețeta nr. 193)	1,000	l
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	10	pache- țele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau
10 porții a 100 ml

Modul de preparare:

Într-un vas se introduc cafeaua și năutul măcinat și zahărul peste care se adaugă apă (circa 1,100 l), se pune la foc și se amestecă pînă dă în fier.

Se ia caimacul cu o linguriță și se introduce

Modul de preparare:

Se prepară la automatele de preparat cafea „Expresso” și se servește cu frișca și zahărul separat.

Cafea naturală cu lapte

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 891 (Cafea cu lapte), cu deosebirea că la acest preparat se pregătește esența de cafea din cafea naturală (rețeta nr. 193).

Cafea șvarț

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 192, la care se adaugă zahărul prevăzut la servire.

Cafea specială „Express“ (rețetă pentru aparate „Expresso“)

899

Modul de preparare:

Se prepară la aparate automate de preparat cafea „Expresso“.

Se servește cu zahărul separat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,007	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachet

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 ml.

Cafea turcească

900

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 895 (Cafea melanj), cu deosebirea că zahărul se adaugă la fiert o dată cu cafeaua și apa. Înainte de a da în fiert se ia cu lingurița caimacul de pe deasupra cafelei și se pune în cești. Cafeaua se toarnă în cești fierbinte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,080	kg
2	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 8 porții a 200 ml sau
16 porții a 100 ml

Cafea turcească sau filtru (rețetă pentru magazine de cafea și dulciuri)

901

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 894 (Cafea filtru), sau rețeta nr. 900 (Cafea turcească). În cazul servirii de cafea filtru aceasta se va prepara la aparatele automate de preparat cafea „Expresso“.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,007	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachet

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 ml sau
1 porție a 75 ml

Ceai cu lămlie

902

Modul de preparare:

Se fierbe apa într-un vas. Separat se introduce 1/2 g ceai într-o strecurătoare mică ce se așază asupra ceștii. Se toarnă apoi apa clocotită peste

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,0025	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele kg
3	Lămlie	0,050	

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

ceaiul din strecurătoare (200 ml). Ceaiul se mai poate prepara și folosind o strecurătoare formată ou în care se introduce ceaiul, după care strecurătoarea se infundă în apa clocotită obținându-se astfel esența de ceai.

Zahărul și lămiia se servesc separat.

903

Ceai cu lămiie (rețetă pentru ceainării)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,001	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	2	pachețele kg
3	Lămiie	0,010	

Rezultă produs finit: 1 serviciu

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 902 (Ceai cu lămiie).

904

Ceai simplu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,0025	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 902 (Ceai cu lămiie), cu deosebirea că acest produs se servește fără lămiie.

905

Ceai simplu (rețetă pentru ceainării)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,001	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	2	pachețele

Rezultă produs finit: 1 serviciu

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 902 (Ceai cu lămiie), cu deosebirea că acest preparat se servește fără lămiie.

906

Ciocolată cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	1,000	l
2	Ciocolată	0,025	kg
3	Cacao praf	0,025	kg
4	Zahăr tos	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Într-un vas mic se introduc 25 g de ciocolată trecută prin răzătoare sau tăiată mărunt cu cuțitul. Peste ea se adaugă 25 g cacao praf, 75 g zahăr tos și 200 ml lapte

fierbinte. Se amestecă cu o linguriță pînă ce obținem o cremă lichidă omogenă.

Peste această cremă se toarnă restul de lapte amestecîndu-se și punîndu-se la foc pînă ce dă în fiert.

Se trage de pe foc și se servește fierbinte.

Ciocolatină

907

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 906 (Ciocolată cu lapte), cu deosebirea că la acest preparat nu se mai adaugă în compoziție cacao praf și lapte fiert.

Nr. cri.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată	0,075	kg
2	Zahăr tos	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

CAPITOLUL X

DIVERSE

908

Alune turcești prăjite și sărate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	5,400	kg
2	Făină	0,080	kg
3	Sare	0,400	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Alunele turcești se introduc la cuptor spre a se prăji pe jumătate pentru a se putea îndepărta de pe ele pielea subțire (altfel cade sarea de pe ele). Îndepărtarea pielii se face după răcirea alu-

nelor prin frecare ușoară cu mîna deasupra unui ciur rar.

Făina se dizolvă în 0,600 l apă, după care se fierbe, amestecîndu-se soluția cu un tel.

Sarea trebuie să fie măcinată mărunt pentru a se putea păstra o uniformitate. Sarea se va trece prin sita de făină.

Se amestecă mai întîi făina fiartă cu alunele, apoi se adaugă sarea și se amestecă bine.

După ce se amestecă alunele cu sarea, se întind pe o tavă într-un strat subțire și se prăjesc la cuptor.

În timpul prăjirii, se amestecă din cînd în cînd în tavă, cu o paletă sau sistră, spre a nu se lipi alunele între ele.

909

Arahide decorticate prăjite

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decorticate	5,000	kg
2	Sare	0,225	kg
3	Făină	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Cantitatea de făină se fierbe cu 0,450 l apă pînă ce se obține o pastă lipicioasă. Arahidele decorticate se prăjesc puțin să li se îndepărteze coaja.

În această pastă se introduc arahidele astfel pregătite și se amestecă pînă ce toate arahidele sînt îmbrăcate. Se toarnă apoi sarea și se amestecă din nou, pînă ce toată sarea se prinde de arahide. După aceea se prăjesc.

Arahide nedecorticate prăjite

910

Modul de preparare:

Făina se pune la fiert în 0,600 l apă pînă ce se obține o pastă lipicioasă. Se toarnă apoi arahidele nedecorticate peste această pastă amestecîndu-se pînă ce compoziția acoperă suprafața arahidelor, după care se introduce sarea fină (cernută) continuîndu-se amestecarea lor pînă ce sarea se împarte uniform pe suprafața arhidelor.

Se introduc la cuptor pentru prăjire. În timpul prăjirii se amestecă cu o lopățică de lemn pentru a nu se lipi între ele.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide nedecorticate (în coajă)	5,000	kg
2	Sare	2,000	kg
3	Făină	0,100	kg

Rezultă produs finit: 8,300 kg.

Cremă de ciocolată la pahar

911

Modul de preparare:

Din lapte, ouă, zahăr, făină și vanilina pură se fierbe o cremă de vanilie (vezi rețeta 77). Crema rezultată se împarte în trei părți egale. În 2/3 din cremă se adaugă cacao și se amestecă bine pînă la omogenizare. De menționat este că această cremă se face cu albușul de ou bătut.

Se procedează la turnarea cremei în pahare cu picior. Întîi se toarnă în pahare o parte din crema colorată cu cacao, la mijloc se aranjează crema de vanilie. Peste crema de vanilie se aranjează apoi restul din crema de cacao. Se pune la rece, după care se decorează cu o avelină din frișcă bătută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	8,000	kg
2	Ouă	18	buc.
3	Zahăr	2,800	kg
4	Făină	0,700	kg
5	Cacao	0,250	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,950	kg
2	Glucoză	0,200	kg
3	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Zahărul prin amestec cu culorile nu se trage decît foarte puțin spre a nu se masa.

Dresarea petalelor se face prin subțierea caramelajului într-o parte a acestuia și apoi prin întinderea acestuia. Se ia cîte o părticică din caramelaj subțire pe degetul mare dînd astfel de fiecare dată formatul unei petale.

Bobocii din miezul florii se compun din două petale încheiate.

Petalele următoare se deosebesc prin format și mărime pe măsura adăugării lor la boboc.

La petale este indicat ca după ce li se dă formatul pe deget, să li se dea în partea de sus a petalei marginile peste ea (se întorc puțin invers).

Modul de preparare:

Zahărul se fierbe pînă la proba de fondant după care se adaugă gluciza. Se leagă compoziția la proba pentru caramelaj. Se toarnă pe piatră și se colorează în culorile dorite (inclusiv verde pentru frunze).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,800	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Esențe diferite	0,006	kg
4	Culoare alimentară diferită	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Nucile se barotează mărunț fără a fi presate cu merdeneaua spre a nu leși untul din ele. Zahărul se pune la fiert pînă la proba mai tare ca la fondantul de bombonerie (ca pentru beza sau nuga).

Se ia de pe foc, se colorează și se aromează (culori vii), apoi se introduce barotul de nuc și se amestecă agitat cu o lopețică de lemn pînă ce compoziția se tablează.

Cu o linguriță și cu mîna se scot din cazan bucăți de mărimea bombanelor (ceva mai micuțe), neuniforme, cum se rup din cazan. Vor avea un aspect neuniform dar plăcut la vedere și gust.

Se colorează puțin mai pronunțat decît obișnuit.

Această rețetă fiind asemănătoare cu rețeta de semifabricate „barot granulat”, resturile necorespunzătoare pentru aceste bomboane se întrebuințează ca barot.

Se practică culorile: roz cu aromă de trandafir, zmeură sau portocale și violet cu aromă de violete (culoare pronunțată de violete).

Foi de plăcintă

914

Modul de preparare:

Din făina cernută se frământă o cocă cu apă și sare, circa 90 minute. Această cocă se împarte în bucăți și se întinde cu mina pe pînză albă. Apoi se taie în bucăți pătrate de circa 35 cm, se prăfuiesc cu amidon și se împachetează. Este recomandabil ca 1 kg de foi de plăcintă să aibă circa 40—45 foi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	8,100	kg
2	Amidon praf	0,800	kg
3	Sare	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Frișcă bătută

915

Modul de preparare:

Frișca pasteurizată, păstrată la gheață, se toarnă într-un cazan coșitorit și se așază pe gheață, apoi se bate cu telul. După ce frișca este bătută se adaugă zahărul și vanilina pură amestecându-se pînă la omogenizare. Frișca se bate cu multă atenție pentru a nu se risca transformarea ei în unt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	0,100	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Frișcă bătută cu alune turcești

916

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 915 (Frișcă bătută), cu deosebirea că o dată cu zahărul se adaugă și alunele turcești prăjite. Alunele turcești se prăjesc, li se îndepărtează coaja și se barotează mărunt și numai după aceea se amestecă cu zahărul și frișca bătută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	0,900	kg
2	Alune turcești	0,075	kg
3	Zahăr fin	0,125	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	„Langues de chats“ (rețeta nr. 126)	0,008	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1 porție a 25 g.

Modul de preparare:

Se montează frișca bătută în cupe sau chese parafinate, cu ajutorul unui poș cu șpriț mare, peste care se aranjează cit mai estetic biscuitul de „langues de chats“.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pireu de castane (rețeta nr. 176)	4,300	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,100	kg
3	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Frișca bătută se pune în pahare cu ajutorul unui poș cu șpriț. Pireul de castane se montează peste frișcă sub formă de fidea cu ajutorul unei prese cu perforații.

Se pudrează cu zahăr farin deasupra.

TABLA DE MATERII

Prefață	5
---------	---

PARTEA ÎNȚI

Laboratorul de cofetărie	9
Organizarea procesului de fabricație în laboratoarele de cofetărie	19
Termeni tehnici uzuali și proprii folosiți în laboratoarele de cofetărie	23
Despre respectarea regulilor igienico-sanitare în cofetărie și laboratoarele de cofetărie și patiserie	27
Principalele alimente folosite la produsele de cofetărie și patiserie	30
Conținutul alimentelor în substanțe nutritive	40

PARTEA A DOUA

Denumirea preparatului	Nr. rețetă	Pag.
Capitolul I. SEMIFABRICATE		
Barot de ciocolată veritabilă	1	45
Barot din alune turcești (verde)	2	45
Barot din fondant cu cacao	3	46
Barot granulat din alune turcești (maro)	4	46
Barot granulat din arahide (maro)	5	47
Barot granulat din nuci (diferite culori)	6	47
Barot granulat din nuci (maro)	7	47
Barot granulat din susan	8	47
Barot grilat din alune turcești	9	48
Barot grilat din arahide	10	48
Barot grilat din nuci	11	48
Blat alb cu alune turcești	12	48
Blat alb (din 20 buc. ouă)	13	49
Blat alb (din 25 buc. ouă)	14	50
Blat alb (din 36 buc. ouă)	15	50
Blat alb (pentru torturi)	16	50
Blat cu cacao	17	51
Blat cu cacao (pentru torturi)	18	51
Blat cu cacao și alune turcești	19	51
Blat cu cacao și nuci	20	52
Blat cu nuci	21	52
Blat cu simburii de caise	22	53

Desumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă)	23	53
Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă)	24	53
Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă)	25	53
Brinză preparată pentru pateuri	26	54
Caise în alcool (rețetă orientativă)	27	54
Capsco pentru prăjituri uscate (preambalate)	28	54
Carne preparată pentru pateuri	29	55
Cataif copt siropat (pentru 112 buc. funduri și fețe)	30	55
Cataif crud	31	56
Ciocolată cuvertură preparată nr. I	32	56
Ciocolată cuvertură preparată nr. II	33	57
Ciocolată cuvertură preparată nr. III	34	57
Cireșe confiate (rețetă orientativă)	35	57
Cocă pentru lipit hirtia pe rame	36	58
Coji de portocale confiate (rețetă orientativă)	37	58
Coji indiene nr. I (pentru bănașene)	38	59
Coji indiene nr. II (pentru indiene cu frișcă mici și buzdugane)	39	60
Coji indiene nr. III (pentru ciuperci)	40	60
Coji indiene nr. IV (pentru indiene cu frișcă de 90 g și prăjituri, mere, pere etc.)	41	60
Coji meringues nr. I (pentru „Mignonette”)	42	60
Coji meringues nr. II (pentru prăjituri cu frișcă și „meringues glacé”)	43	61
Coji meringues nr. III (pentru codițe de ciuperci)	44	61
Coji pentru „choix à la crème” (mare)	45	61
Coji pentru „eclair și choix à la crème” (mic) și Salambo	46	62
Coji profiterol (20 porții)	47	62
Cornețele sau țigarete din „langues de chats” (pentru fursecuri)	48	62
„Coupe-Jaques”	49	63
Cremă „Alunetta”	50	63
Cremă aparel „Alunetta”	51	64
Cremă aparel cu aromă de portocale	52	64
Cremă aparel cu pralină de alune turcești	53	64
Cremă aparel cu pralină de arahide	54	65
Cremă aparel cu pralină de nuci	55	65
Cremă aparel cu pralină de susan	56	65
Cremă aparel de cacao	57	66
Cremă aparel de cafea (Mocca)	58	66
Cremă aparel diferite culori	59	66
Cremă cu aromă de portocale	60	67
Cremă de cacao nr. I	61	67
Cremă de cacao nr. II	62	67
Cremă de cacao nr. III (pentru fursecuri)	63	68
Cremă de cacao nr. IV (pentru prăjituri mici)	64	68
Cremă de cacao nr. V (sistem cehoslovac)	65	68
Cremă de cacao cu pralină de alune turcești	66	69
Cremă de cacao cu pralină de arahide	67	69
Cremă de cacao cu pralină de nuci	68	69
Cremă de cacao cu pralină de susan	69	70
Cremă de cafea	70	70
Cremă de castane nr. I	71	70
Cremă de castane nr. II	72	71
Cremă de nuci nr. I	73	71
Cremă de nuci nr. II (pentru cozonaci cu nuci)	74	71
Cremă de nuci nr. III (pentru „four-noix”)	75	72
Cremă de nuci nr. IV (pentru fursecuri)	76	72
Cremă de vanilie	77	72
Cremă de vanilie cu unt (sistem cehoslovac)	78	73

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Cremă de unt diferite arome (pentru prăjituri mici)	79	73
Cremă diferite culori	80	74
Cremă din turtă de cacao	81	74
Cremă ganaj (de ciocolată)	82	75
Culoare lichidă cu alcool	83	75
Drăgan (pentru figuri din zahăr și pentru piese montate)	84	75
Foi „Alcazar”	85	76
Foi de ruladă albă nr. I (din 40 buc. ouă)	86	76
Foi de ruladă albă nr. II (pentru potcoave)	87	77
Foi de ruladă albă nr. III (pentru prăjituri mici)	88	77
Foi de ruladă colorată (din 36 buc. ouă) (pentru Jeanine)	89	77
Foi de ruladă colorată (din 40 buc. ouă)	90	77
Foi „Doboș” (pentru prăjituri Doboș și Carpați mici)	91	78
Foi „Doboș” (pentru prăjituri Doboș mari)	92	78
Foi meringues (pentru tort meringues și tort Mignonette)	93	78
Foi „Richard” nr. I (pentru prăjituri „Progres” etc.)	94	79
Foi „Richard” nr. II (pentru 140 buc. tort)	95	79
Foi „Richard” nr. III (cu alune turcești)	96	80
Foietaj copt	97	80
Foietaj crud	98	80
Foietaj special crud (pentru baciavale, plăcintă cu brinză și carne)	99	81
Fondant alb de patiserie	100	81
Fondant alb de bombonerie (fără glucoză)	101	81
Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie)	102	82
Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie)	103	82
Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie)	104	82
Frișcă bătută	105	83
Frișcă bătută cu cacao	106	83
Frișcă bătută cu gelatină	107	83
Fruite confiate tocate	108	84
Jeleu de portocale	109	84
Jeleu din agar-agar	110	84
Jeleu din corcodușe	111	85
Jeleu „Expres” (din pomozin)	112	85
Gutui confiate (rețetă orientativă)	113	85
Înghețată albă	114	86
Janduls de alune turcești	115	86
Janduls de arahide	116	86
Janduls de migdale	117	87
Janduls de susan	118	87
Janduls de ciocolată nr. I	119	87
Janduls de ciocolată nr. II	120	87
Janduls de ciocolată nr. III	121	88
Janduls de ciocolată nr. IV	122	88
Cranș-blăt	123	88
Lămâie confiată (rețetă orientativă)	124	88
„Langues de chats” nr. I (pentru cornete cu cremă de ciocolată și frișcă)	125	89
„Langues de chats” nr. II	126	89
Lichior arome diferite (pentru bombonerie)	127	89
Lichior de cafea (pentru bombonerie)	128	90
Lichior de caise	129	90
Lichior de fragi (pentru bombonerie)	130	90
Lichior de portocale (pentru bombonerie)	131	91
Lichior de vișine (pentru bombonerie)	132	91
Lichior de zmeură (pentru bombonerie)	133	91
Lichior „Triple-Sec”	134	91
Marmeladă de caise	135	92

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Marmeladă de corcodușe	136	92
Marmeladă de portocale	137	92
Marțipan de alune turcești	138	92
Marțipan de migdale	139	93
Marțipan de nuci (pentru bombonerie)	140	93
Marțipan de simburii de caise (pentru bombonerie)	141	93
Marțipan de simburii de caise și nuci (pentru bombonerie)	142	94
Merisoare confiate (rețetă orientativă)	143	94
Migdale albe	144	94
Nugat „Brulle” (interioare pentru bomboane)	145	95
Nuga cu arahide decojite (pentru bombonerie)	146	95
Nuga cu cacao (ciocolată) cu alune turcești (pentru bombonerie)	147	96
Nuga de cacao (ciocolată) și arahide (pentru bombonerie)	148	96
Nuga cu cacao (ciocolată) și nuci (pentru bombonerie)	149	96
Oușoare de zahăr pentru interioare de ouă din zahăr și pentru cuibulele la prăjituri	150	97
Pastă de fructe nr. I	151	97
Pastă de fructe nr. II	152	97
Pepene cantalup confiat (rețetă orientativă)	153	98
Pepene verde confiat (rețetă orientativă)	154	98
Pere confiate (rețetă orientativă)	155	99
Ponci nr. I (pentru Caroline, Cartofi etc.)	158	99
Ponci nr. II (din brezer)	157	100
Pralină cu alune turcești (pentru cremă)	158	100
Pralină cu arahide (pentru cremă)	159	100
Pralină cu cacao și nuci	160	101
Pralină cu fondant și cacao (pentru bomboane)	161	101
Pralină cu fondant și turtă de cacao (pentru bomboane)	162	101
Pralină cu nuci (pentru cremă)	163	102
Pralină cu susan (pentru cremă)	164	102
Pralină de ciocolată cu turtă de cacao și arahide nr. I	165	102
Pulpă de căpșuni cu zahăr	166	103
Pulpă de caise (rețetă orientativă)	167	103
Pulpă de caise cu zaliar	168	103
Pulpă de fragi (pentru înghețată)	169	103
Pulpă de fragi cu zahăr	170	104
Pulpă de mere	171	104
Pulpă de piersici cu zahăr	172	104
Pulpă de prune cu zahăr	173	104
Pulpă de zmeură (pentru înghețată)	174	105
Pulpă de zmeură cu zahăr	175	105
Pireu de castane	176	105
Răzătură de lămie	177	105
Răzătură de portocale	178	106
Ruladă albă (pentru fursecuri)	179	106
Ruladă cu zahăr ars (pentru fursecuri)	180	106
Savarine	181	107
Sirop de cafea	182	107
Sirop de fistic	183	108
Sirop de portocale	184	108
Sirop de trambat cu rom	185	108
Sos de ciocolată (pentru profiteroi și merengues glacé)	186	109
Struguri în alcool (rețetă orientativă)	187	109
Suc de fragi (concentrat)	188	109
Suc de lămie (concentrat)	189	110
Suc de portocale (concentrat)	190	110
Suc de zmeură (concentrat)	191	110
Șvarț (fără cafea naturală pentru băuturi calde nealcoolice)	192	110

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Svarț-cafea (pentru băutura caldă nealcoolice)	193	111
Svarț de patiserie	194	111
Tarte din foietaj	195	111
Tarte din mermental	196	111
Tort alb (blat)	197	112
Tort cacao (blat)	198	112
Țigărețe de nuci (pentru țigărețe cu cremă de ciocolată)	199	113
Țigărețe din „langues de chats” pentru „marechal”	200	113
Vișine în alcool (rețetă orientativă)	201	113
Zahăr ars	202	114
Zeamnă alcoolizată nr. I	203	114
Zeamnă alcoolizată nr. II	204	114
Capitolul II. PRĂJITURI		
„Alcazar”	205	115
„Alunei”	206	116
„Alunetla”	207	116
„Alunița”	208	117
„Amandine”	209	117
Amandine cu ganaj	210	118
„Bănățene”	211	118
Bezea cu caise	212	119
Bezea cu căpșuni	213	120
Bezea cu gem	214	120
Bezea cu gem de zmeură	215	120
Bezea cu piersici	216	121
Bezea cu prune	217	121
Bezea cu zmeură	218	122
Bezea cu fragi	219	122
Bezea tort	220	123
Bezele cu frișcă (simple)	221	123
Bezele cu frișcă în ciocolată	222	124
Bezele cu frișcă și cacao	223	124
„Bicoz”	224	125
„Boema” (mici)	225	125
„Boema” (mari)	226	125
„Bombe grillej”	227	126
Brinzoalce din foietaj	228	126
„Brăscuțe”	229	126
„București” (mici)	230	127
„București” (mari)	231	128
„Buturugi” (mici)	232	128
„Buturugi” (mari)	233	129
„Buzdugane”	234	129
„Capriciu”	235	130
„Carac” (mic)	236	130
„Carac” (mare)	237	130
„Caraiman”	238	131
Caroline cu frișcă	239	131
Caroline cu fructe	240	132
„Carpați” (mici)	241	132
„Carpați” (mari)	242	133
„Cartofi” (ponci)	243	133
Cataif cu cremă de nuci	244	133
Cataif cu frișcă	245	134
„Ceahlău”	246	134
„Chenticler”	247	135
Șarlote de cafea	248	135

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Șarlote de ciocolată	249	136
Șarlote de vanilie cu fructe confiate	250	136
Șarlote diplomat cu alune turcești	251	137
„Choix à la crème” (mici)	252	137
„Choix à la crème” (mari)	253	138
„Ciocolatine”	254	138
„Cișmigiu”	255	138
„Ciupercl”	256	139
„Ciupercl” cu cremă de pralină	257	139
„Cornetele”	258	140
Cornete cu cremă de ciocolată și frișcă	259	140
Cortulețe sau sonde	260	141
Coșulețe cu cremă nr. I	261	141
Coșulețe cu cremă nr. II	262	142
Coșulețe cu cremă și fructe	263	142
Coșulețe cu cremă și fructe (format. mare)	264	143
Coșulețe cu frișcă și ciocolată	265	143
Coșulețe cu frișcă și fructe proaspete	266	144
Coșulețe cu fructe confiate	267	144
Coșulețe grilaj „Mocca”	268	145
Coșulețe cu susan	269	145
Cremă „Diplomat”	270	146
Cremșnit (Kremschnit) cu cremă de vanilie	271	146
Cremșnit cu cremă și frișcă	272	147
Cremșnit cu frișcă și cacao	273	147
Cremșnit glaseat în fondant	274	148
Creole glaseate în ciocolată cuvertură	275	148
„Crizanteme” nr. I	276	149
„Crizanteme” nr. II	277	150
„Cuib punch”	278	150
„Cuiburi”	279	150
„Cupe București”	280	151
„Darcle”	281	152
„Delice”	282	152
Desert fructe (sferice)	283	152
Desert portocale	284	153
Desert porumb	285	154
„Doboș” (Arad)	286	154
„Doboș”	287	155
„Doboș” (mare)	288	155
Doboș glaseat în ciocolată cuvertură	289	155
Doboș glaseat în fondant	290	156
„Doina”	291	156
„Domino”	292	156
„Fantezi”	293	157
„Favorit”	294	158
„Felii lămle”	295	158
„Figaro”	296	159
Flancuri cu fructe	297	159
Flancuri cu portocale	298	160
Flancuri cu ruladă și lîntzer cu fructe din compot	299	160
Florentine cu frișcă	300	161
„Floricea”	301	161
„Frunze de ciocolată”	302	162
„Garofița”	303	162
„Gogoșari”	304	163
Indiene „Alunetta”	305	163
Indiene cu cacao și frișcă	306	164
Indiene cu cafea	307	164

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Indiene cu cremă de ciocolată	308	164
Indiene cu cremă de ciocolată veritabilă	309	165
Indiene cu cremă de unt și fructe confiate	310	165
Indiene cu frișcă și cafea	311	166
Indiene cu frișcă	312	166
Indiene oranj	313	166
„Isler”	314	167
„Jazuri” (sau donicioare)	315	167
„Jeanine”	316	168
„Julietta”	317	168
„Jupiter”	318	169
„Kürtös Kalács”	319	169
„Lebăda”	320	170
Lintzer cu cremă glasat în ciocolată	321	170
Lintzer cu fructe (barotat)	322	171
Lintzer special (cu glazură)	323	171
Lintzer special cu nuci	324	172
Madera de ciocolată cu fructe confiate	325	173
Madera de ciocolată cu struguri	326	173
„Magassienne”	327	174
„Margareta” nr. I	328	174
„Margareta” nr. II	329	175
„Mariana”	330	175
„Mazarine”	331	176
Mere (cu fructe)	332	176
Meringues cu frișcă și cremă de ciocolată	333	177
Merengues cu nuci	334	177
„Mignonette”	335	178
Milles feuilles	336	178
„Milles feuilles” cu cremă	337	179
„Milles feuilles” cu cremă de portocală	338	179
„Milles feuilles” cu gem de zmeură	339	180
„Mocca”	340	180
„Mocatine”	341	180
„Muncitoare”	342	181
„Narcise”	343	181
„Nufere”	344	182
„Ochelari”	345	182
„Ore 12”	346	183
„Floricele” (Pains d’Espagne)	347	183
„Pains d’Espagne” (cu rahat)	348	184
Chec cu rahat („Pandișpan”)	349	184
„Pere” (cu fructe)	350	184
„Piersică”	351	185
„Plonier”	352	186
„Piramide” nr. I	353	186
„Piramide” nr. II	354	187
Piramide de Alcazar cu ciocolată	355	187
Plăcintă cu cremă de castane	356	188
„Plaisir”	357	188
„Polana”	358	189
„Poienița” nr. I	359	190
„Poienița” nr. II	360	190
„Pompadur”	361	191
„Porumbița”	362	191
„Potcoave”	363	192
Potcoave grilate	364	192
„Pralineta”	365	192
Prăjitură „Brașov”	366	193

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Prăjituri cu cremă de cafea	367	193
Prăjituri cu cremă de fistic	368	194
Prăjituri cu cremă de nuci	369	194
Prăjituri cu fructe confiate	370	194
Prăjituri cu rahat siropate	371	195
Prăjituri de ciocolată glazate în ciocolată	372	196
Prăjituri de ciocolată mici (amandine, marchize, ecoseze victoria)	373	196
Prăjituri de portocale	374	197
Prăjituri din foietaj cu cremă de trandafir	375	197
Prăjituri „Four-noix” (original)	376	198
Prăjituri „Marechal”	377	198
Prăjituri „Progres”	378	199
Prăjituri uscate cu cremă de cacao (preambalate în celofan)	379	199
Prăjituri uscate cu cremă de cafea (preambalate în celofan)	380	200
Prăjituri uscate cu cremă de migdale (preambalate în celofan)	381	200
Prăjituri uscate cu cremă de portocale (preambalate în celofan)	382	200
Prăjituri uscate cu marmeladă fină (preambalate în celofan)	383	201
„Predeal”	384	201
„Primăvara”	385	201
„Rațe”	386	202
„Richard”	387	202
„Rigo-Iancu”	388	203
„Rolle-grille”	389	203
„Romeo”	390	204
Rondele cu gem	391	204
Rozete cu cremă de ciocolată	392	205
Ruladă cu cremă de alune (barotată)	393	205
Ruladă cu cremă de ciocolată	394	206
Ruladă cu cremă de ciocolată (în formă semicerc)	395	206
Ruladă cu cremă de fistic	396	207
Ruladă cu cremă „Mocca”	397	207
Ruladă cu cremă de portocale	398	208
Ruladă cu marțipan și fructe confiate	399	208
Ruladă de alune	400	209
Ruladă de castane	401	209
Ruladă de castane cu frișcă	402	210
Ruladă de ciocolată	403	210
Ruladă marțipan	404	211
Rulouri cu cremă de vanilie	405	212
Rulouri cu bezea	406	212
Rulouri cu frișcă	407	212
Rulouri din foietaj cu bezea	408	213
„Salambo”	409	213
„Savarine”	410	213
„Scala”	411	214
Solnițe de susan	412	215
Souffleu cu dulceață	413	215
„Steaua Roșie”	414	216
Tarte cu bezea și dulceață	415	217
Tarte cu caise (mari)	416	217
Tarte cu căpșuni (mici)	417	217
Tarte cu căpșuni (mari)	418	218
Tarte cu șarlot	419	218
Tarte cu fragi (mici)	420	219
Tarte cu fragi (mari)	421	220
Tarte cu nuci	422	220
Tarte cu struguri (mari)	423	221

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Tarte cu zmeură (mici)	424	221
Tarte cu zmeură (mari)	425	221
„Țimșoara”	426	222
„Tosca”	427	222
Trifoi cu frișcă	428	223
Trigoane din foietaj cu cremă de vanilie	429	223
Trufe (din ponci)	430	224
Tunel cu fructe confiate glasat în ciocolată	431	224
Tunel cu fructe din compot	432	225
Tunel cu fructe din compot glasat în ciocolată	433	226
Tunel cu lichior	434	226
„Turnulețe”	435	227
Țigarete cu cremă de ciocolată	436	228
Țigarete de susan	437	228
Țigarete (din „langues de chats”)	438	229
Țigarete glasate cu ciocolată	439	229
„Veioze”	440	229
„Violete” (mici)	441	230
„Violete” (mari)	442	231
„Zori de zi”	443	231
Capitolul III. TORTURI		
Tortulețe	444	232
Tort „Aluneta” (glasat)	445	232
Tort „Aluneta” (în cremă)	446	233
Tort amărui cu cremă din turtă de cacao	447	233
Tort „București” nr. I	448	234
Tort „București” nr. II	449	234
Tort „Buturugă”	450	235
Tort cafea „Mocca”	451	235
Tort cremă de nucă	452	236
Tort cu frișcă	453	236
Tort cu frișcă și cacao	454	236
Tort „Cuib”	455	237
Tort de alune nr. I	456	238
Tort de alune nr. II	457	238
Tort de alune nr. III	458	239
Tort de cafea	459	239
Tort de castane	460	240
Tort de ciocolată nr. I	461	240
Tort de ciocolată nr. II	462	240
Tort „Delice”	463	241
Tort „Doboș”	464	241
Tort de fructe confiate nr. I	465	242
Tort de fructe confiate nr. II	466	242
Tort de fructe cu cremă de unt	467	242
Tort de migdale	468	243
Tort de portocale (special)	469	243
Tort de portocale (glasat)	470	244
Tort de portocale (în cremă)	471	244
Tort fistic (simplu)	472	245
Tort fistic (glasat)	473	245
Tort fistic (în cremă)	474	245
Tort ganaj amărui	475	246
Tort grilat	476	246
Cranț	477	247
Tort „Meringues”	478	247
Tort „Mignonettes”	479	248

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Tort „Mocca” (special)	480	248
Tort „Mocca” (glasat)	481	249
Tort „Mocca” (în cremă)	482	249
Tort „Pralineta” (glasat în ciocolată)	483	249
Tort „Richard”	484	250
Tort „Rusesc”	485	250
Tort „Saint-Honoré” (ocazional)	486	251
Capitolul IV. PRODUSE DE PATISERIE		
Aperitiv bere	487	252
Arlechin	488	252
Baclava (din foietaj)	489	253
Baclava (din foi de plăcintă)	490	254
Batoane fragile	491	254
Batoane cu mac	492	255
Brioși de cofetărie	493	255
Brioși de patiserie	494	256
Brinzoaice	495	256
Brinzoaice moldovenesti	496	257
Bușeuri cu marmeladă	497	257
Bușeuri cu nuc	498	258
Corăbioare	499	258
Cornulețe cu mere (din foietaj)	500	259
Cornulețe cu nuc	501	259
Cornulețe macaron	502	260
Cornulețe „Presburg”	503	260
Cornulețe simple	504	261
Cornuri cu mac	505	261
Covrigi frișcă cu susan	506	262
Covrigi polonezi nr. I	507	262
Covrigi polonezi nr. II	508	262
Ecler cu ciocolată	509	263
Ecler cu cremă de cafea	510	264
Ecler cu cremă de ciocolată	511	264
Ecler cu cremă de unt (format banane)	512	264
Ecler venețian	513	265
Gogoși cu marmeladă	514	266
Gogoși „Fantezii”	515	266
Gogoși simple	516	267
Chec	517	268
Chec cu rahat	518	268
Chec marmurat fără fructe	519	268
Melci cu nuc	520	269
Mere în foietaj	521	269
Pandispan cu rahat	522	270
Pască moldovenească	523	270
Plăcintă cu brânză de vaci	524	271
Plăcintă cu mac	525	272
Plăcintă cu mere	526	272
Plăcintă cu nuc	527	273
Plăcintă cu vișine	528	273
„Plomchec”	529	274
Pricomigdale (mari)	530	274
Rulouri cu cașcaval	531	275
Sarallie	532	275
Ștrudel cu brânză (cu foi de plăcintă)	533	276
Ștrudel cu brânză (țigarete)	534	276
Ștrudel cu brânză de vaci (dietetic)	535	277

Dezumiarea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Ștrudel cu brinză de vaci și stafide (dietetic)	536	277
Ștrudel cu mere (cu foi de casă)	537	278
Ștrudel cu mere (cu foi de plăcintă)	538	278
Ștrudel cu mere (de patiserie)	539	279
Trigoane cu cremă de nuci	540	279
Merdenele cu brinză de Moldova	541	280
Merdenele cu brinză de Moldova și brinză telemea, de oi calit. I	542	280
Merdenele cu carne	543	280
Merdenele cu brinză telemea de oi	544	281
Merdenele cu brinză telemea topită	545	281
Merdenele cu brinză telemea topită și brinză de vaci proas- pătită	546	282
Pateuri cu brinză	547	282
Pateuri cu carne	548	283
Plăcintă cu brinză de Moldova și brinză de vaci proaspătă	549	283
Plăcintă cu brinză de Moldova și brinză telemea de oi	550	283
Plăcintă cu brinză telemea de oi	551	284
Plăcintă cu brinză telemea de oi și brinză de vaci proaspătă	552	284
Plăcintă cu brinză telemea de oi și brinză telemea topită	553	285
Plăcintă cu brinză de vaci proaspătă	554	205
Plăcintă cu brinză de vaci (dietetică)	555	285
Plăcintă cu brinză de vaci și stafide (dietetică)	556	286
Plăcintă cu brinză telemea topită	557	287
Plăcintă cu brinză telemea topită și brinză de vaci proaspătă	558	287
Plăcintă cu carne	559	287
Cozonac cu coji de portocale	560	288
Cozonac cu mac	561	288
Cozonac cu nuci	562	289
Cozonac cu stafide	563	289
Cozonac moldovenesc	564	290
Cozonac simplu	565	291
Capitolul V. FURSECURI		
Belnet orange (la chese)	566	292
Bezele pentru pomul de iarnă (diferite forme)	567	292
Capșule pistache și oranje	568	293
„Ciupercuțe”	569	293
Cornețele din langues de chats cu fondant și cremă de cacao	570	294
Cornete sau țigarete din langues de chats cu cremă și ciocolată	571	294
Cornete, țigarete, petale, ruibane	572	294
Cornulele cu nuci (la barot)	573	295
Cornulele și cuibulele din susan	574	295
Cuibulele cu nuci (la barot)	575	296
Crochete de ciocolată	576	296
„Figaro”	577	297
„Four-foit” (6 sortimente)	578	297
„Four-stafide”	579	298
Fursecuri cu stafide	580	299
Frunze de portocală	581	299
Frunze de stejar cu ciocolată	582	300
Frunze de stejar cu fondant	583	300
Chec (la forme ovale)	584	300
Chec (turnat la chese)	585	301
Langues de chats (biscuți pentru înghețată)	586	301
Lintzer cu nuci și marmeladă	587	302

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
„Napolitane”	588	302
„Paine Hollandaise”	589	302
„Paine Russe”	590	303
Paleuri cu cremă de cacao glasate în ciocolată	591	304
Paleuri cu cremă de cacao și fondant	592	304
Paleuri cu jumătăți de nuci	593	305
Paleuri cu marmeladă (cu decor de fondant)	594	305
Paleuri cu nuci (barotate)	595	305
Paleuri cu nuci glasate în ciocolată	596	306
Paleuri cu nuci și fondant de cacao	597	306
Paleuri cu portocale	598	307
Paleuri cu susan	599	307
„Petit plumek” (la chese)	600	307
Pisoturi de ciocolată	601	308
Pisoturi de șampanie	602	308
Pricomigdale cu marmeladă	603	309
Pricomigdale din migdale	604	309
Pricomigdale simple	605	309
„Revani glasați”	606	310
„Revani la chese” (circa 300—400 buc.)	607	310
Rojeuri de ciocolată	608	311
Rojeuri cu cacao	609	311
Rojeuri cu nuci	610	311
Rojeuri cu nuci și stafide	611	312
Rojeuri glasate în ciocolată	612	312
Rojeuri simple	613	313
Ruladă cu cremă de cacao (glasată)	614	313
Ruladă cu cremă de nuci	615	313
Ruladă cu marmeladă	616	314
„Sableuri”	617	314
Saleuri cu cascaval și chimion	618	315
Saleuri batonate	619	315
Saleuri din foietaj	620	316
Sprigate de nuci	621	316
Sprigate de unt	622	316
Sprigate cu unt cu garnitură de ciocolată	623	317
„Tulle-dantel”	624	317
„Tulle-filet”	625	317
„Trifoi”	626	318
„Vanillen-Stangen”	627	318

Capitolul VI. PRODUSE DE ÎNGHEȚATĂ

ÎNGHEȚATĂ

Înghețată „alune grille” cu frișcă „București”	628	320
Înghețată „alune grille” cu frișcă glasă în ciocolată	629	320
Înghețată „Apicola”	630	321
Înghețată cu alune turcești și frișcă „București”	631	321
Înghețată cu alune turcești și frișcă glasă în ciocolată	632	322
Înghețată cu cafea	633	322
Înghețată cu cafea „București”	634	322
Înghețată cu cafea și frișcă	635	323
Înghețată cu cafea și frișcă „București”	636	323
Înghețată de ciocolată	637	323
Înghețată de ciocolată „București”	638	324
Înghețată de ciocolată și frișcă „București”	639	324
Înghețată cu fructe (Marjaoniei)	640	324

Desemnarea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Înghețată cu miere și alune turcești	641	325
Înghețată cu miere și cafea	642	325
Înghețată cu „ananas”	643	325
Înghețată de cafea albă	644	326
Înghețată de cafea albă „București”	645	326
Înghețată de caise „București”	646	326
Înghețată de caise cu lapte „București”	647	327
Înghețată de caise cu miere	648	327
Înghețată de căpșuni	649	328
Înghețată de căpșuni „București”	650	328
Înghețată de căpșuni cu frișcă	651	328
Înghețată de căpșuni cu lapte	652	329
Înghețată de căpșuni cu lapte „București”	653	329
Înghețată de căpșuni cu miere	654	329
Înghețată de căpșuni (simplă)	655	330
Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă „București”	656	330
Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă glassată în ciocolată	657	330
Înghețată de ciocolată cu frișcă	658	331
Înghețată de ciocolată (Marojoale)	659	331
Înghețată cu ciocolată specială	660	331
Înghețată de cireșe amare cu frișcă	661	332
Înghețată de cireșe amare cu frișcă „București”	662	332
Înghețată de fistic	663	333
Înghețată de fistic „București”	664	333
Înghețată de fistic cu frișcă	665	333
Înghețată de fragi „București”	666	334
Înghețată de fragi cu frișcă	667	334
Înghețată de fragi cu frișcă „București”	668	334
Înghețată de fragi cu lapte	669	335
Înghețată de fragi cu lapte „București”	670	335
Înghețată de fragi cu miere	671	335
Înghețată de fragi (simplă)	672	336
Înghețată de lămlie	673	336
Înghețată de lămlie „București”	674	336
Înghețată de lămlie cu coji de lămlie confiate	675	337
Înghețată de lămlie cu coji de lămlie confiate (simplă)	676	337
Înghețată de lămlie cu lapte	677	337
Înghețată de lămlie cu lapte „București”	678	338
Înghețată de lămlie cu lapte (simplă)	679	338
Înghețată de lămlie simplă	680	338
Înghețată „Ponce” „București”	681	339
Înghețată „Ponce”	682	339
Înghețată „Ponce” (cu lapte)	683	339
Înghețată „Ponce” cu lapte (fără ouă)	684	340
Înghețată „Ponce” (cu ouă)	685	340
Înghețată „Ponce” (fără ouă)	686	341
Înghețată de portocale	687	341
Înghețată de portocale „București”	688	341
Înghețată de portocale cu coji de portocale confiate	689	342
Înghețată de portocale cu coji de portocale confiate (simplă)	690	342
Înghețată de portocale cu coji de portocale confiate și lapte	691	342
Înghețată de portocale cu lapte	692	343
Înghețată de portocale cu lapte „București”	693	343
Înghețată de portocale cu lapte (simplă)	694	343
Înghețată de portocale (simplă)	695	344
Înghețată de pralină	696	344
Înghețată specială de alune turcești	697	344
Înghețată specială de cafea albă	698	345

Desemnarea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Înghețată specială „câșee-glacee”	699	345
Înghețată de stafide (Marojoole)	700	346
Înghețată „Surprise”	701	346
Înghețată de vanilie	702	347
Înghețată de vanilie „București”	703	347
Înghețată de vanilie cu frișcă	704	348
Înghețată de vișine cu frișcă „București”	705	348
Înghețată de vișine cu frișcă	706	348
Înghețată de vișine cu miere	707	349
Înghețată de zahăr ars	708	349
Înghețată de zahăr ars „București”	709	349
Înghețată de zahăr ars cu frișcă	710	350
Înghețată de zmeură	711	350
Înghețată de zmeură „București”	712	350
Înghețată de zmeură cu frișcă	713	351
Înghețată de zmeură cu lapte	714	351
Înghețată de zmeură cu lapte „București”	715	351
Înghețată de zmeură cu miere	716	352
Înghețată de zmeură (simplă)	717	352
CASATĂ		
Casă asortată cu fructe confiate nr. I	718	352
Casă asortată cu fructe confiate nr. II	719	353
Casă asortată cu fructe confiate nr. III	720	353
Casă asortată cu fructe confiate nr. IV	721	353
Casă asortată cu fructe confiate nr. V	722	354
Casă asortată glasă în ciocolată	723	354
Casă cu frișcă „București”	724	354
Casă cu frișcă și cacao nr. I	725	355
Casă cu frișcă și cacao nr. II	726	355
Casă cu frișcă cu înghețată de ciocolată și vanilie	727	356
Casă cu frișcă cu înghețată de fragi și vanilie	728	356
Casă cu frișcă cu înghețată de zmeură și vanilie	729	356
Casă „Mareșal” (glasă în ciocolată)	730	357
Casă siciliană nr. I	731	357
Casă siciliană nr. II	732	357
Casă specială fără frișcă nr. I	733	358
Casă specială fără frișcă nr. II	734	358
PARFEURI		
Parfe „Chery-Brandy”	735	359
Parfe cu alune turcești „București”	736	359
Parfe cu alune turcești, cacao și frișcă glasă în ciocolată	737	359
Parfe cu alune turcești și cacao „București”	738	360
Parfe cu alune turcești (specială)	739	360
Parfe cu fructe confiate	740	361
Parfe cu fructe confiate „București”	741	361
Parfe de ananas	742	361
Parfe de căpsuni	743	362
Parfe de căpsuni „București”	744	362
Parfe de ciocolată nr. I	745	363
Parfe de ciocolată nr. II	746	363
Parfe de ciocolată glasă în ciocolată nr. I	747	363
Parfe de ciocolată glasă în ciocolată nr. II	748	364
Parfe de fragi	749	364
Parfe de pralină	750	364
Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. I	751	365
Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. II	752	365

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
TORTURI DE ÎNGHEȚATĂ		
Tort caillé-glacée nr. I	753	365
Tort caillé-glacée nr. II	754	366
Tort de înghețată de alune grilate și pralină	755	366
Tort de înghețată asortată nr. I	756	366
Tort de înghețată asortată nr. II	757	367
Tort de înghețată de ciocolată	758	367
Tort de înghețată de ciocolată (glasat în ciocolată)	759	368
Tort special de înghețată	760	368
SPECIALITĂȚI DE ÎNGHEȚATĂ		
„Abricotes-Melba”	761	369
„Fraise-Melba”	762	369
„Poiches-Melba”	763	369
„Poirés-Melba”	764	370
„Caffée-glacée”	765	370
Coji profiterol cu înghețată și sos de ciocolată	766	370
„Coupe-Jaques”	767	371
„Meringues glacée” cu frișcă nr. I	768	371
„Meringues glacée” cu frișcă nr. II	769	371
„Meringues glacée” cu frișcă și sos de ciocolată	770	372
Capitolul VII. SPECIALITĂȚI DE CIOCOLATĂ		
„Carmen”	771	373
„Doina”	772	374
„Joffre” (pe bază de ulei)	773	374
„Joffre” (pe bază de unt de cacao)	774	375
„Mascote”	775	375
Mascote de înghețată „Verdun”	776	375
„Republica”	777	376
Richard cu alune glasat în ciocolată	778	376
Richard cu cremă de portocale glasat în ciocolată	779	377
Ruladă cu cremă de cacao glasată în ciocolată	780	377
„Rusalka”	781	378
„Suhaida”	782	378
„Tosca” nr. I	783	379
„Tosca” nr. II	784	379
Trufe cu cremă de castane	785	380
Trufe cu cremă de unt	786	380
Capitolul VIII. PRODUSE DE BOMBONERIE		
Batoane de pralină cu susan	787	381
Baton fistic în ciocolată	788	381
Batoane „grilaj” (glasate în ciocolată)	789	382
Baton lapte	790	382
Bomboane fondante asortate (din marțipan cu nuci)	791	382
Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburile de caise)	792	383
Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburile de caise și arahide)	793	383
Bomboane fondante asortate (din marțipan cu simburile de caise)	794	384
Bomboane fondante cu pralină din susan	795	384
Bomboane fondante din marțipan cu frișcă	796	385
„Brazilienne” (în ciocolată)	797	385

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Careuri cu pralină din susan	798	385
„Carpați”	799	386
Castane desert	800	387
Chanteclaire în ciocolată nr. I	801	387
Chanteclaire în ciocolată nr. II	802	388
Creme (cacao)	803	388
Creme (cafea)	804	388
Creme (fistic)	805	388
Creme (lămâie)	806	389
Creme (portocale)	807	389
Creme (vanilie)	808	389
Cremă de cafea în ciocolată	809	390
Cremă de vanilie în ciocolată	810	390
Cremă de zmeură în ciocolată	811	391
Cremă oranj în ciocolată	812	391
Cremă pralină în ciocolată	813	392
Crengi pralină (batoane)	814	392
Crochete cu susan și coji de portocale confiate	815	392
Crochete-crizete cu nuci în ciocolată	816	393
Crochete-crizete simple	817	394
Crochete-crizete cu susan în ciocolată	818	394
„Enescu”	819	394
Figuri de ciocolată în celofan nr. I	820	395
Figuri de ciocolată în celofan nr. II	821	395
Figuri din zahăr în celofan	822	396
Figuri de ouă grilaj	823	396
Fructul pădurii	824	397
Halviță	825	397
Halviță cu alune turcești	826	397
Halviță specială cu alune turcești	827	398
Halviță specială cu nuci	828	398
Glasale fine nr. I	829	398
Glasale fine nr. II	830	399
Martipan cu cacao nr. I	831	400
Martipan cu cacao nr. II	832	400
Martipan cu cacao nr. III	833	400
Martipan cu ciocolată	834	401
Martipan cu fructe confiate în ciocolată	835	401
„Mignonette” nr. I	836	401
„Mignonette” nr. II	837	402
„Miorița” (Chanteclaire) nr. I	838	402
„Miorița” (Chanteclaire) nr. II	839	402
„Muss-cafée”	840	403
Nuci cacao	841	404
Nuci cafea	842	404
Nuci romburi	843	404
Nuga „brûlée” în ciocolată	844	405
Nuga cu fructe în ciocolată	845	405
Nuga cu susan în ciocolată	846	405
Nuga de ciocolată cu alune turcești	847	406
Nuga de ciocolată cu alune turcești și fructe confiate	848	406
Nuga de ciocolată cu arahide	849	407
Nuga de ciocolată cu arahide și fructe confiate	850	407
Nuga de ciocolată cu fructe confiate	851	407
Nuga de ciocolată cu nuci	852	408
Nuga de ciocolată cu nuci și fructe confiate	853	408
Nuga de fistic cu alune turcești	854	408
Nuga de fistic cu arahide	855	409
Nuga de fistic cu nuci	856	409

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Nuga de fructe confiate	857	409
Nuga de portocale cu alune turcești și fructe confiate	858	410
Nuga de portocale cu arahide și fructe confiate	859	410
Nuga de portocale cu fructe confiate	860	410
Nuga de portocale cu nuci și fructe confiate	861	411
Nuga de vanilie cu alune turcești	862	411
Nuga de vanilie cu alune turcești și fructe confiate	863	411
Nuga de vanilie cu arahide	864	412
Nuga de vanilie cu arahide și fructe confiate	865	412
Nuga de vanilie cu fructe confiate	866	412
Nuga de vanilie cu nuci	867	413
Nuga de vanilie cu nuci și fructe confiate	868	413
Nuga de vanilie glasată în ciocolată	869	413
Nuga „grillé” glasată în ciocolată nr. I	870	414
Nuga „grillé” glasată în ciocolată nr. II	871	414
Pastile din fondant	872	414
Paveuri din fondant	873	415
Pralineuri glasate în ciocolată	874	415
Romburi de susan în fondant cu cacao	875	415
Struguri cu cacao	876	416
Struguri în alcool glașați în ciocolată	877	416
Susan „grillé” simplu	878	417
Susan romburi simple	879	417
Trei alune (glasate în ciocolată)	880	417
Țigărete de susan glasate în ciocolată	881	418
Vișine în fondant (cacao)	882	418
Vișine în alcool glașate în ciocolată	883	419
Capitolul IX. BĂUTURI		
BĂUTURI RĂCORITOARE		
Citronadă	884	420
„Mazagraine”	885	420
Oranjadă	886	421
Răcoritor „Continental”	887	421
BĂUTURI CALDE — NEALCOOLICE		
Cacao	888	421
Cacao cu lapte	889	422
Cafea „Express” (rețetă pentru aparate „Expresso”)	890	422
Cafea cu lapte	891	422
Cafea din cafea solubilă	892	423
Cafea „București” (rețetă pentru aparate „Expresso”)	893	423
Cafea filtru	894	423
Cafea melanj	895	424
Cafea „Mocca” cu frișcă (rețetă pentru aparate „Expresso”)	896	424
Cafea naturală cu lapte	897	424
Cafea svarț	898	424
Cafea specială „Express” (rețetă pentru aparate „Expresso”)	899	425
Cafea turcească	900	425
Cafea turcească sau filtru (rețetă pentru magazine de cafea și dulciuri)	901	425
Ceai cu lămie	902	425
Ceai cu lămie (rețetă pentru ceainării)	903	426
Ceai simplu	904	426

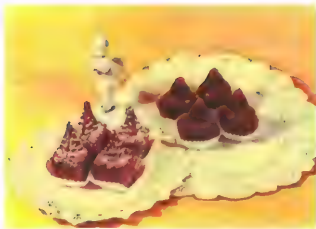
Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Ceai simplu (pentru ceainărie)	905	426
Ciocolată cu lapte	906	426
Ciocolatină	907	427
Capitolul X. DIVERSE		
Alune turcești, prăjite și sărate	908	428
Arahide decorticate prăjite	909	428
Arahide nedecorticate prăjite	910	429
Cremă de ciocolată la pahar	911	429
Flori din zahăr (trandafiri, frunzulițe etc.)	912	430
Flori din zahăr (violeta și roze)	913	430
Foi de plăcintă	914	431
Frișcă bătută	915	431
Frișcă bătută cu alune turcești	916	431
„Langues de chats” cu frișcă	917	432
Pireu de castane cu frișcă	918	432



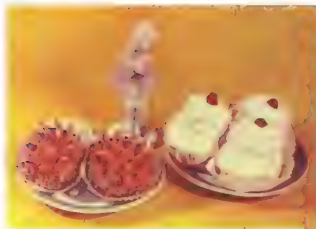
1. Prăjituri cu frișcă mignonete și cornete



2. Prăjituri trifoi



3. Prăjituri sonde și indiene ganaj



4. Prăjituri buzdușane și charlotte



5. Prăjituri janine



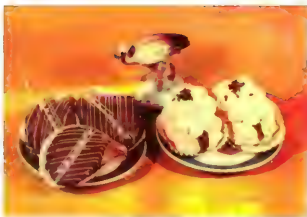
6. Prăjituri fantezi (bănățene)



7. Prăjituri potcoave



8. Prăjituri lintzer cacao, pere și zori de zi



9. Prăjituri scoici și meringues cu frișcă



10. Prăjituri cu frișcă asortate



11. Prăjituri portofele și aluneta



12. Scala



13. Prăjituri: Caraiman și broscuțe



14. Crem diplomat



15. Flancuri cu fructe și specialități de ciocolată



16. Cataif cu frișcă de ciocolată



17. Prăjituri cu frișcă "ora 12" și Cișmigiu



18. Prăjituri mari diferite



19. Kek și cozonac moldovenesc



20. Prăjituri fantezi



21. Savarine



22. Torturi trunchi și București montat



23. Tort diplomat și krantz fantezi



24. Torturi de ciocolată și fistic fantezi



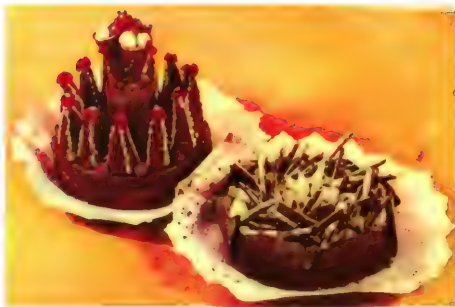
**25. Tort de ciocolată cu evantai din susan și
Tort București cu decor de fructe confiate**



26. Torturi buturugă și arici



27. Tort montat fantezi



28. Tort cuib și tort sondă



29. Torturi de alune și fistic în cremă



**30. Tot de ciocolată cu decor din flori de zahăr și
Tort de fistic cu decor din flori de zahăr**



31. Torturi special din ciocolată și de migdale



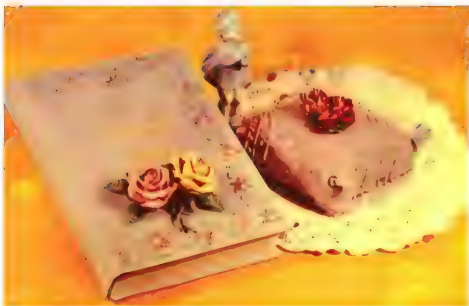
32. Torturi de aniversare și doboș evantai



33. Tort ciocolată special, montat decor frunze stejar



34. Piesă ornamentală (carte) din zahăr



35. Torturi: carte și periniță



36. Diferite flori din zahăr pentru decor



37. Produse de patiserie



38. Baclava foietaj și produse de patiserie



39. Fursecuri asortate



40. Piesă ornamentală: casată specială servită pe suport de gheață



41. Piesă ornamentală: parfait servit pe suport de gheață



42. Casată cu frișcă (siciliană)



43. Piesă ornamentală: parfait servit pe suport de gheață



44. Casată specială și parfait



45. Parfait de ciocolată



46. Specialități de ciocolată: mascote și fructul pădurii



47. Crengi praline



48. Trufe cu cacao și jofre glasate în ciocolată



49. Coș fantezi și tort de fructe



50. Fondante asortate



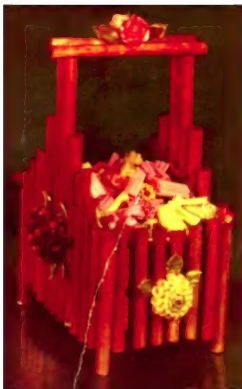
51. Glasele asortate



52. Glasele asortate



53. Piesă ornamentală din zahăr: casetă cu flori de zahăr (bais cassé)



54. Piesă ornamentală din zahăr: Bais cassé-sucre paille



55. Specialități ciocolată chanticler și ciuperci